

1.3.2. - Partecipazione a Congressi, Convegni, Seminari

1. R. Virgili, **Relationships between raw material and final sensory quality in dry-cured ham. Workshop 'Mediterranean aspects of meat quality as related to muscle biochemistry'**. Segovia, maggio 1996.
2. G. Parolari, **Sensory qualities and consumer acceptance of dry-cured ham. Influence of technology and raw meat properties. Workshop 'Production industrielle et qualité sensorielle'**, Digione, aprile 1996.
3. R. Virgili, **Indici di qualità della materia prima per la produzione di stagionati. Relazione al 3° Convegno di Suinicoltura**, Mantova, aprile 1996
4. A. Pizza **"Malonaldeide concentration in meats and in some meat by products according to the processing conditions"** 42° ICOMST, Lillehammer, settembre 1996.
5. A. Pizza **"The employment of radiofrequency in meat processing industry"** 42° ICOMST, Lillehammer, settembre 1996.
6. A. Pizza **"L'impatto tecnologico della nuova normativa sulla produzione nazionale"** Convegno: "L'Industria delle carni verso il 2000: L'Ingredientistica". 4 Giugno 1996, Parma.
7. R. Pedrielli **"Influenza sulla capacità di ritenzione dell'acqua"** Convegno: "L'Industria delle carni verso il 2000: L'Ingredientistica". 4 Giugno 1996, Parma.
8. R. Pedrielli **"I prodotti della salumeria Italiana: la ricerca di un corretto equilibrio tra innovazione e tradizione"** Convegno: Salumi e carne suina: dalla tradizione alla nutrizione. 9 Novembre 1996, Imola.
9. G. Baldrati. **Tecnologie di trasformazione e conservazione dei prodotti ittici. Workshop "Trasformazione e conservazione dei prodotti ittici"** promosso dall'Università degli Studi di Udine e dall'Università degli Studi di Padova, CNR-RAISA ÷ FLAIR-FLOW Europe; Ferrara, 11/2/1996.
10. P. Pirazzoli. **Valorizzazione della sardina attraverso la preparazione di polpa tritata o surimi. Workshop "Trasformazione e conservazione dei prodotti ittici"** promosso dall'Università degli Studi di Udine e dall'Università degli Studi di Padova, CNR-RAISA ÷ FLAIR-FLOW Europe; Ferrara, 11/2/1996.

11. G. Baldrati. **Presentazione dei risultati dell'attività di ricerca 1995**; Parma, SSICA, 19/4/96 .
12. P. Sebastio. **Presentazione dei risultati dell'attività di ricerca 1995**; Parma, SSICA, 19/4/96 .
13. P. Pirazzoli. **Linee guida di autocontrollo per i prodotti della pesca freschi, refrigerati, in adempimento alla direttiva 91/493/CEE. Convegno "Prodotti ittici e mercato unico: problemi, timori e speranze"**; Ancona, 18/5/96.
14. P. Pirazzoli. **Problematiche dell'autocontrollo nei prodotti ittici trattati con il calore. Giornata incontro su "Autocontrollo nelle industrie di preparazione dei prodotti ittici trattati con il calore"**; Parma, SSICA, 30/10/96.
15. S. Gola, **Sterilization tests carried out in the ABB-1,500 MP a press, Relazione presentata al seminario ABB - Tetrapack**, Vasteras (Svezia), 26 Marzo 1996.
16. S. Gola, **High pressure processing of new products**, Relazione presentata al simposio internazionale "Minimal processing and ready made food", Goteborg (Svezia), 17 Aprile 1996.
17. M. P. Previdi, **Alterazione delle conserve alimentari dovute a inquinamento successivo al trattamento termico. Il biotest come metodo biologico di controllo**, Relazione presentata all'incontro studio "Nuove tecniche di controllo dell'ermeticità delle scatole e nuovi sistemi di aggraffatura", Parma, 22 Maggio 1996.
18. S. Gola, **Problematiche relative al *Clostridium botulinum* nelle conserve vegetali, in particolare in quelle acide**, Relazione presentata al convegno "Nuove prospettive per i prodotti vegetali sotto sale, sotto aceto e sott'olio", Parma, 26 Novembre 1996.
19. **Nuove tecniche di controllo dell'ermeticità delle scatole e nuovi sistemi di aggraffatura**. Parma 22 maggio 1996. Convegno organizzato dal Laboratorio Imballaggi Metallici, a cui è stato presentato il lavoro "Impiego della spettrometria di massa ad elio nella valutazione dell'ermeticità degli imballaggi metallici".
20. **Nuove prospettive per i prodotti vegetali sotto sale sotto aceto e sott'olio**. Parma, 26 novembre 1996. E' stato presentato il lavoro "Vegetali in vasetti di vetro con liquidi di governo acidi : corrosione della capsula Twist-off". A. Pezzani.

21. **Sixt international tinplate Conference London 16-20 september 1996.** E' stato presentato il lavoro :” Comparison between different tinplate batches coated with four lacquers.behaviour of lacquered cans with diced tomatoes.
22. Partecipazione Dott. L. Bolzoni, Dott. G. Barbieri a “ **Presentazione dei risultati dell'attività di ricerca 1995**” Parma SSICA 17/04/96, relazione presentata (L. Bolzoni) “Profilo qualitativo del prosciutto crudo . Caratteri sensoriali e componenti volatili”.
23. Partecipazione Dott. A. Sannino, Dott. L. Bolzoni, Pch. M. Bandini, Pch. P. Mambriani a “**Presentazione dei risultati dell'attività di ricerca 1995**” Parma SSICA 18/04/1996, relazione presentata (A. Sannino) “Residui di antiparassitari :metodo multiresiduo per conserve a elevato contenuto di lipidi”
24. Tommasicchio **Nuove prospettive per i prodotti vegetali sotto sale, sotto aceto e sott'olio SSICA - Parma, 26 novembre 1996**
25. Dr. Leoni - **Assemblea AMITOM- 21.6.1996 - Cascais (Portogallo)**
26. Dr. Leoni as invited speaker 18/21.11.1996 - Recife (Brasile): **1st Int. Symposium ASHS (American Society of Horticultural Science) on processing tomatoes**
27. Convegno: **Applicazioni della cromatografia ionica nell'industria delle conserve alimentari.**, “Confronto fra due metodi per la determinazione del calcio nelle acque”. Parma 21 giugno 1996
28. **Nell'ambito dell'incontro “Oro Pomodoro”** presentazione della relazione “Importanza delle Caratteristiche della Materia Prima per la Produzione dei Derivati di Pomodoro ad Alta Viscosità” - Parma 26 gennaio 1996.
29. Convegno “**Il controllo dei punti critici nei processi di vinificazione**” presentazione della relazione “Il controllo dei punti critici nella produzione dei succhi di frutta” Faenza 24 Aprile 1996.
30. Nell'abito del seminario “**Applicazioni della Cromatografia Ionica nell'Industria delle Conserve alimentari**” presentazione delle relazioni “Uso della Cromatografia Ionica per il Dosaggio degli Anioni nei Succhi di Frutta” e “Metodo Rapido per il Dosaggio dei Cationi nei Succhi di Frutta Mediante Cromatografia Ionica” Parma 21 giugno 1996.
31. Nell'ambito di “**IICS 96 International Ion Chromatography Symposium**” presentazione della relazione “Use fo Ion Chromatography for the Monitoring of Microbial Spoilage in the Fruit Juices”. Reading (England, UK) 16 - 19 settembre 1996.

32. **Incontro, presso la Stazione Sperimentale delle Essenze e Derivati Agrumari di Reggio Calabria, con i produttori di derivati agrumari e presentazione dei risultati inerenti lo studio in atto sul succo non da concentrato di arance pigmentate.** 4 Dicembre 1996
33. **I metodi ufficiali e ufficiosi d'analisi dei prodotti alimentari, Cernobbio, 22 Marzo 1996.**
34. **F. Palmia, A. Pelagatti, S. Zanardi e S. Gola "Valutazione di un metodo rapido di determinazione dell'attività dell'acqua (aw) con un igrometro basato sulla determinazione del punto di rugiada". Il CISETA p. 280.**
35. **G. Pezzani, G. Sofisti, A. Pelagatti, G. Fortini, F. Palmia e R.G. Raczynski "Impiego di metodi analitici rapidi nella determinazione del contenuto di nitrati e nitriti in prodotti carnei". Il CISETA p. 288**
36. **S. Gola, D. Bachi, M.T. Pandioli, P. Baldini, F. Palmia, G. Viano "Video Image Analysis (VIA) in evaluation of fresh thrughs for cured ham production". 42 ICOMST Lillehammer (N) p. 240.**

1.3.3. - Partecipazione a Convegni, Conferenze senza presentazione di relazioni scientifiche e lezioni a Corsi.

- | | | |
|----------------------|---|--|
| Parma
8/3/96 | - | G. Baldrati. Lezione sulla conservazione del pescato a studenti della Fondazione Cini; Parma, SSICA |
| Napoli
Marzo 1996 | - | Seminario: "L'analisi Multielementare Simultanea", Perkin Elmer. |
| Parma
19/4/96 | - | G. Baldrati Lezione su tecnologia di trasformazione e conservazione dei prodotti ittici. Corso promosso da ECOMAR. |
| Parma
19/4/96 | - | P. Pirazzoli - Lezione su tecnologia di trasformazione e conservazione dei prodotti ittici - Corso promosso da ECOMAR. |
| Bologna
2/5/96 | - | Conferenza nazionale "La garanzia della qualità operativa nel laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti" |
| Rimini
4/5/96 | - | Convegno ASS.I.CA |
| Ancona,
18/5/96. | - | G. Baldrati. Coordinatore al convegno "Prodotti ittici e mercato unico: problemi, timori e speranze". |
| Bologna
23/5/96 | - | G. Baldrati. Lezione sulle tecniche di conservazione dei prodotti ittici con il freddo. Scuola di specializzazione in tecnologie alimentari dell'Università degli Studi di Bologna. |
| Bologna
23/5/96 | - | P. Pirazzoli. Lezione sulle tecniche di conservazione dei prodotti ittici con il calore e con mezzi fisici e chimici. Scuola di specializzazione in tecnologie alimentari dell'Università degli Studi di Bologna |
| Parma
Maggio 1996 | - | Dr.ssa Bolzoni ore di lezione riguardante l'analisi dei residui di pesticidi agli studenti della scuola di specializzazione in chimica alimentare dell'Università di Parma. |

- | | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Interlaken (Svizzera)
20-23/5/96 | - | XII Congresso Internazionale dei Succhi di Frutta. Nell'ambito del Congresso, partecipazione al meeting della Commissione Tecnico-Scientifica della Federazione Internazionale Produttori Succhi di Frutta. |
| Milano
29-30/5/96 | - | Giornate nazionali sulla Corrosione e Protezione . 3 ^a edizione. |
| Angri
30/5/96 | - | SSICA seminario "30/5/96 I prodotti vegetali disidratati", presentazione di una relazione sulla tecnologia della disidratazione dei prodotti vegetali e della relativa dispensa. |
| Parma
4/6/96 | - | G.P: Barbieri. Convegno: "L'Industria delle carni verso il 2000: L'Ingredientistica". |
| Cernobbio (CO)
7/6/96 | - | Convegno 1° "TRENDS" in Microbiologia degli Alimenti. |
| Milano
19-20 /6/1996 | - | Partecipazione Pch. M. Bandini al corso "Verifiche ispettive interne dei sistemi qualità nei laboratori" Unichim Milano. |
| Bressanone
24/6/96 | - | Partecipazione Dott. A. Sannino Convegno " Ambiente e Risorse " |
| Bologna
5/7/96. | - | Workshop Flair Flow Europe RE-TUER |
| Cagliari
27-28/9/96 | - | G. Baldrati. Lezione sulle tecniche di conservazione dei prodotti ittici e sull'autocontrollo negli stabilimenti di produzione. Corso di aggiornamento organizzato dall'Ordine dei Veterinari della Provincia di Cagliari Olbia e Sassari |
| Reggio Emilia
04/10/96 | - | Convegno: "Strumenti avanzati di controllo degli impianti biologici, evoluzione italiana ed europea". |

- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| Parma
17/10/96 | - | Corso: Autocontrollo: pulizia e disinfezione nell'industria delle carni. "Disinfettanti e impianti di depurazione". |
| Parma
17/10/96 | - | Lezioni al Corso "Autocontrollo: pulizia e disinfezione nell'industria delle carni" organizzato presso SSICA |
| Parma
30/10/96 | - | G. Baldrati. Coordinatore della giornata incontro su "Autocontrollo nelle industrie di preparazione dei prodotti ittici trattati con il calore"; Parma, SSICA. |
| Imola
9/11/96 | - | A.Pizza . Convegno : Salumi e carne suina: dalla tradizione alla nutrizione |
| Parma
26/11/96 | - | Seminario dal titolo " Nuove prospettive per i prodotti vegetali sotto sale, sott'aceto e sott'olio" |
| Rio de Janeiro
25-27/11/96 | - | Simposio internazionale "biotecnologie do processamento de produtos carnes" |
| Napoli
27/11/96 | - | Hotel Villa Capodimonte Seminario organizzato dalla PERKIN ELMER: "Innovazione e semplicità operativa in assorbimento atomico con la nuova serie Analyst 100e 300" |
| Parigi
Novembre 96 | - | Food Ingredients Europe |
| Teramo
6/12/96 | - | G. Baldrati. Lezione sui prodotti ittici lavorati: problemi ispettivi e autocontrollo. Corso di formazione specialistica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"; Teramo. |
| Milano
18/12/96 | - | Convegno " Il sistema qualità nei laboratori microbiologici. |
| | - | R. Pedrielli . Corso di formazione: " Il sistema qualità secondo le norme UNI EN ISO 9000" CERMET. |

- | | | |
|-------|---|--|
| Parma | - | Corso di analisi microscopica e chimica dei derivati del pomodoro (Dr. Leoni e p.ch. Sandei) |
| Parma | - | Scuola di specializzazione in Chimica e Tecnologia degli alimenti presso Università di Parma (Dr. Leoni) |

1.3.4 Partecipazione a Corsi esterni e a riunioni presso Enti e Associazioni

A) Collaborazione scientifica e tecnica a livello nazionale ed internazionale

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| Roma
31/1 2/2/96 | - | Partecipazione al corso "IL SISTEMA DI QUALITÀ NEI LABORATORI DI PROVA" organizzato da SINAL e ANGQ |
| Bologna
12-14/2/96 | - | Partecipazione al "Corso formativo per Addetti alle Verifiche Ispettive sui Sistemi di Qualità" organizzato dall'ANGQ |
| S. Paolo (Brasile)
30/6 - 10/9/96 | - | Partecipazione, unitamente al gruppo di esperti dell'AIJN, alla visita presso industrie di trasformazione di arance per valutare l'impiego della diffusione nella tecnologia di preparazione del pulp-wash. |
| Brussels (Belgio)
23-24/1/96 | - | Meeting del Gruppo di esperti dell'AIJN |
| Getxo (Bilbao) Spagna
29-30/4/96 | - | Meeting del Gruppo di Esperti dell'AIJN. |
| Milano
13/5/97 | - | F. Grischott - Partecipazione alla riunione organizzativa per il "Circuito di prove interlaboratorio sulle acque destinate al consumo umano" organizzato da UNICHIM. |
| Leuven (Belgio)
8-9/10 - 4-5/11/96 | - | Programma CEE - FAIR CT96 - 102 "Harmonization of safety criteria for minimally processed foods" |

- | | |
|----------------------|---|
| Roma
27/11/96 | - Riunione presso il Ministero della Sanità per problematica relativa alla sicurezza sanitaria delle conserve alimentari |
| Brussels
13/12/96 | - Meeting del gruppo di esperti dell'AIJN. |
| Rozzano (MI) | - R. Pedrielli - Gruppo di lavoro "Tipizzazione prodotti della Salumeria" Ass.I.CA. |
| Rozzano (MI) | - R. Pedrielli - Gruppo di lavoro "Manuali di corretta prassi igienica" Ass.I.CA. |
| Rozzano (MI) | - A. Pizza - Gruppo di lavoro "Additivi" Ass.I.CA. |
| Milano | - Riunioni a Milano, Gruppo di lavoro UNICHIM "Sviluppo di linee guida per l'applicazione della norma UNI CEI EN 45001 alla pratica microbiologica". |
| Milano/Parma | - Riunioni Gruppo di lavoro ASS.I.CA. "Manuali di corretta prassi igienica".
- C. Leoni - Commissione ex-art.9 dell'accordo interprofessionale per il pomodoro da industria (MIRAAF) |
| Roma | - C. Leoni - Studio preliminare per il risanamento del Medio Sarno (Min. Ambiente) |

B) normative a livello nazionale e internazionale

- | | |
|-------------------|---|
| Milano
27/2/96 | - M. Tomasicchio UNI - Sottocommissione CAB "Alimenti Surgelati", |
| Roma
20/3/1996 | - P. Pirazzoli. Riunione Codex, Gruppo di lavoro "Pesci e prodotti della pesca" |

- | | | |
|-------------------|---|---|
| Milano
12/4/96 | - | M. Tomasicchio UNI - Sottocommissione CAB "Alimenti Surgelati" |
| Milano | - | R. Pedrielli - "SC Carni fresche e Conserve di Carne" della Commissione ALIMENTI E BEVANDE - UNI. |
| Milano | - | R. Pedrielli - "SC Norme di buona fabbricazione" della Commissione ALIMENTI E BEVANDE - UNI. |
| Milano/Parma | - | Gruppo di lavoro UNI "Analisi microbiologica di alimenti surgelati". |
| Milano | - | Riunioni Sottocommissione "Condizionamento alimentare" e gruppo di lavoro "Residui di solventi" presso UNI |
| | - | C. Leoni - Predisposizione di una guida di buone pratiche igieniche per l'industria delle conserve vegetali |
| Milano | - | UNI Gruppo di lavoro Analisi Sensoriale degli alimenti |

C) Metodi di analisi

Microbiologia

Il laboratorio è stato accreditato Sinal per metodi di analisi di controllo dei contenitori metallici. (Aggraffatura, Peso di stagno e Durezza).

D) Varie

- | | | |
|-----------------------|---|--|
| Bologna
6/6/96 | - | M. Tomasicchio ENEA -Progetto IRENE |
| Milano
Luglio 1996 | - | A. Pizza - correlatore Tesi di laurea, Facoltà di Scienze delle preparazioni Alimentari, discussa presso l'Università di Milano. |

- | | | |
|-------------------------|---|--|
| Udine
Settembre 1996 | - | A. Pizza - correlatore Tesi di laurea, Facoltà di Scienze delle preparazioni Alimentari, discussa presso l'Università di Udine |
| Milano | - | T. Pedrelli Riunioni Avis- Anfima per problemi BADGE nei rivestimenti organici di contenitori metallici |
| Parma | - | F. Grischott Partecipazione alla discussione della tesi di Laurea in chimica industriale "Studio delle fioriture saline superficiali dei prosciutti tipo Parma in relazione all'impatto ambientale causato dalla fase di lavaggio" svolta presso la SSICA. |
| Badajoz (Spagna) | - | AIR Project CT93-1757 (Mediterranean ham). Incontro annuale. Presentazione dello stato di avanzamento della ricerca. |

1.3.6. - Contratti di ricerca con CEE, CNR, altri Enti, privati

- Contratti di ricerca CNR Progetto triennale: Utilizzo di alcuni additivi nei prodotti alimentari. In collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza.
- Capolo - Confezionamento di polpa di pomodoro: resistenza alla corrosione del corpo scatola realizzata in banda stagnata grezza.
- CRPV - Contratto di ricerca per valutazione linee di pomodoro da industria
- Consorzio Alfa - Predisposizione di un manuale di HACCP per aziende Consorzio Campania
- Contratto di Ricerca Plasmon Dietetici Alimentari S.p.A. "Ristrutturazione di pezzetti di carne per impiego in prodotti Junior per l'Infanzia".

- Concerted Action (EU Contract CT96-1063), Contratto di ricerca "Construction of a database of physical properties of foods", Chairman Colour of Foods Group.
- Zeneca Plant Science, contratto di ricerca sul pomodoro geneticamente modificato.
- ESAV, Ente Sviluppo Agricolo Veneto, Contratto di ricerca per la valutazione della qualità di alcune varietà di pomodoro con tecniche multivariate.
- CIV, Consorzio Italiano Vivaisti, Contratto di ricerca per la valutazione della qualità sensoriale di alcune varietà di fragole con tecniche innovative.
- AROMASCAN, Contratto di ricerca per la valutazione dell'idoneità all'impiego nel settore alimentare del naso elettronico.
- Contratto Consorzio Prosciutto di Parma, Collaborazione per il controllo dei parametri analitici prosciutto crudo.
- Titania, Sviluppo delle applicazioni del titanio nel settore agroalimentare.
- Parmalat, Ricerche sull'impiego dell'alta pressione nell'area del latte, delle uova e derivati.
- Regione Autonoma Valle d'Aosta, Studio e analisi del prosciutto di Bosses e Lardo d'Arna.
- Regione Campania, Studio e caratterizzazione delle modifiche indotte dai processi tecnologici sul pomodoro.
- CEE - Esprit project n. 8095 "Hams automated monitoring system hams".
- CEE - Amitom n. 8001 CT 91 - 0305 - Programme d'amélioration de la qualité technologique des tomates d'industrie.
- INRA CEE AIR 2 CT 93 - 1757 - Establishing scientific bases for control and improvement of sensory quality of dry-cured hams in southern European Countries.
- ERB FAIR CT 96 - 1220 - Dry sausages ripening improvement project.
- Centro Ricerche Produzioni Animali - RE - Ricerche sugli enzimi e le proteine muscolari ai fini del miglioramento della qualità del prosciutto crudo.
- Istituto Sperimentale per la Zootecnica - Ministero Risorse Agricole - Studio delle relazioni tra fattori zootecnici e caratteristiche biochimiche e funzionali della carne suina destinata alle produzioni tipiche.

SERVIZIO ANALISI E CONSULENZE

	1996	1995
Certificati (Parma + Angri)	<u>N° 4.232</u>	<u>N° 3.430</u>
Importo proventi analisi (Parma + Angri) 759.111.627		
<u>129.832.900</u>	888.944.527	793.287.592
Importo proventi consulenze (Parma + Angri) 38.932.000		
<u>13.799.000</u>	52.731.000	43.433.000
Totale	<u>941.675.527</u>	<u>836.720.592</u>

Alle ore 13,30 il Vice Presidente dichiara tolta la seduta.

IL SEGRETARIO
(Prof. Gianfranco Dall'Aglio)



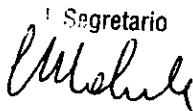
IL VICE PRESIDENTE
(Dott. Giovanni Porro)



Per Copia Conforme

Staz. Sperimentale per l'Industria
delle Cons. Aliment. - PARMA

Il Segretario



Il Direttore

