

# ECO-SURFACES FOR FOOD: THE WAY WE MUST COOK

A cura di Paolo Gronchi - Poliefun Politecnico di Milano

**Il Simposio si è tenuto al Politecnico di Milano Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "Giulio Natta" lo scorso 15 ottobre**

Il prodotto alimentare di largo consumo sta oggi evolvendo secondo due linee: da una parte verso gli alimenti con pochi o nessun trattamento chimico, naturali o biologici, dall'altra verso miscele sempre più complesse soprattutto per i prodotti immessi sul mercato dopo cottura. Se andiamo a leggere la composizione di una di queste ultime miscele ci accorgiamo che in esse ci sono prodotti chimici di tutti i tipi. Che effetto hanno tutte queste sostanze sui materiali di cui sono costituite le superfici di cottura?

Questa domanda è ancora più pressante poiché la ricerca di prestazioni di durabilità, adesione, antigraffio, durezza e conducibilità e anche estetiche, è vivace nel settore degli strumenti di cottura sia casalinghi che industriali. Sorgono dunque molti interrogativi sul rilascio di metalli o composti organici nel cibo durante la cottura, interrogativi che naturalmente non fanno altro che inasprire i controlli, imporre normative sempre più severe.

Questo l'argomento affrontato con la visione di chi costruisce le superfici. Coscienti che non sono più sufficienti gli obiettivi prestazionali ma occorre attenzione ai problemi della salute, nel corso del convegno si è parlato di: materiali quali alluminio, acciaio, fluorurati, smalti, analisi di rilascio, processi industriali di rivestimento, lavaggio e rinnovo delle superfici e inevitabilmente di normative. Tutto con maggiore attenzione alla sicurezza nella cottura dei cibi e alla sostenibilità dei processi e dei materiali con cui si realizzano le variazioni superficiali. L'aggancio con il tema principale dell'EXPO è esplicito e la proiezione nel futuro che una fiera internazionale sempre impone, è data dal fatto che sono stati affrontati nell'evento temi oggi importanti e che saranno sempre più determinanti nel futuro.

Questi gli interventi proposti:

- Dalla conformità compositiva alla sicurezza alimentare / Normative, generale - Gianluigi Vestrucci - PACK.CO
- L'alluminio per l'imballaggio e per la cottura degli alimenti / Alluminio, normative - Giampaolo Barbarossa - AITAL
- Caratterizzazione di ricoprimenti superficiali multistrato, antiaderenti, antiscauffatura per impiego alimentare / Strati intermedi per alluminio - Jacopo Ferron - FIAC
- Rivestimenti antiaderenti per la grande industria alimentare: considerazioni su prestazioni e sostenibilità / Organici, fluorurati, sostenibilità e durabilità, antiaderenza - Franco Pezzetti - PRAXAIR
- Rivestimenti termo-indurenti in polvere utilizzabili per contatto alimentare. Organici Polveri, innovazione - Roberto Pagana - AKZO NOBEL
- Processo di verniciatura liquido: apparecchiature e tecnologie per la finitura di superfici metalliche di padelle e piani cottura / Applicazione, specifiche per antiaderenza - Daniele Mercatelli - VERIND
- Mastro Birraio / Cuoco Paolo Mattavelli - Danilo Angè
- Nuovi nano rivestimenti ibridi inorganici/organici per la funzionalizzazione di superfici smaltate Acciaio/ghisa smaltati, antiaderenza - Giovanni Baldi - COLOROBBIA-CISP
- Interventi di manutenzione per l'industria vitivinicola ed alimentare con tecnologie innovative e sicure / Metalli, Acciaio, Liquidi - Luca Donelli - DONELLI
- L'alimento "Acqua" - L'evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale per i materiali a contatto con acqua potabile / Metalli, rilascio in acqua. Normative - Alessandro Maggioni - AVR
- Uso di apparecchiature ausiliarie nei lavaggi per aumentare l'efficienza dell'acqua. Un esempio per il lavaggio dei manufatti per la cucina. Lavaggio, ultrasuoni, sostenibilità - Di Pierro - FISMET
- Metodi di finitura superficiale per il mondo della cucina e dell'industria alimentare Lavaggio, rinnovo superfici - Maurizio Foppa Pedretti - RÖSLER ITALIANA

Copia in formato elettronico della documentazione di ciascun intervento può essere richiesta a [segreteria@poliefun.org](mailto:segreteria@poliefun.org)

**ECO-SURFACES FOR FOOD**  
OCTOBER 15<sup>TH</sup> 2015

**the way we must cook**

