

Prodotti e tecnologie: a Macfrut nuovo salone legato alle innovazioni

Sugli alimenti ad elevato valore nutrizionale in collaborazione con l'Università cesenate

CESENA

Debutta a Macfrut 2024 (8-10 maggio) Innovation Hub For Healthy Food, il Salone dedicato a prodotti e tecnologie di trasformazione sostenibili per la produzione di alimenti ad elevato valore nutrizionale. Il nuovo Salone, che va ad arricchire una presenza già molto corposa di aree tematiche, è realizzato in collaborazione con l'Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Campus Scienze degli Alimenti di Cesena e col Centro di Ricerca Industriale Agroalimentare.

Il salone sarà dedicato a prodotti ortofrutticoli innovativi e ai processi utilizzati per la loro produzione. Il programma contempla sessioni di approfondimento su tecnologie di processo a basso impatto, emergenti e all'avanguardia, alternative ai tradizionali trattamenti termici, per la preparazione di



Un'immagine di Macfrut 2023

prodotti quali succhi/estratti freschi minimamente trattati, snack di frutta e vegetali, prodotti di IV gamma evoluta, creme vegetali ottenute con fermentazioni di precisione, con un focus particolare sulle possibilità per le aziende del settore di realizzare progetti innovativi e competitivi a livello nazionale e internazionale su queste tematiche.

Contestualmente la parte commerciale dell'organizzazione Macfrut è al lavoro a pieno ritmo e si conferma l'adesione di numerose aziende leader del settore healthy, i cui prodotti si stanno rivelando sempre di più come alternative virtuose agli alimenti processati in modo tradizionale.