

➔ VILLA FOOD-UNIVERSITÀ**Un patto per l'innovazione alimentare**

La friulana Villa Food - start up tra le più innovative nel panorama alimentare europeo grazie all'impiego di tecniche avanzate di cottura e pastorizzazione - e l'Università di Udine annunciano l'avvio di una collaborazione per dare vita a un progetto di studio sulle nuove possibilità di conservazione degli alimenti. Alessandro Sensidoni, docente del Dipartimento di Scienze e degli Alimenti dell'ateneo friulano, ha incontrato i tecnici dell'azienda nella sede di Villa Santina per conoscere da vicino caratteristiche e potenzialità dell'impianto per la pastorizzazione a freddo, principale protagonista dell'innovazione tecnologica di Villa Food. Un'innovazione che unisce i benefici della cottura sottovuoto a bassa temperatura con le altissime pressioni della pastorizzazione a freddo - quest'ultima sintetizzata con l'acronimo Hpp High Pressure



Processing-. Tale processo permette di aumentare la "vita" di un alimento fino a 90 giorni, senza comprometterne in alcun modo valori nutrizionali, caratteristiche organolettiche e naturalmente la sicurezza. «La pastorizzazione a freddo - spiega Sensidoni - permette la conservazione ideale dei cibi mantenendo intatti odore, sapore e colore senza l'uso di conservanti e additivi chimici. La collaborazione con Villa Food si tradurrà in borse di studio e tesi di laurea»