

Cibus Tech al via il 24/10. Ecco le novità

Innovazione cuore di **Cibus Tech** (Parma 24-27 ottobre), il salone di **Koeln Parma Exhibitions** dedicato alle tecnologie per il settore alimentare e delle bevande.

Tra le novità, la confezione *green* e aseptica di **Goglio**, completamente riciclabile e con cui i prodotti possono essere processati a temperatura ambiente, senza conservanti e senza refrigerazione.

Bmb ha sviluppato una macchina che triplica la velocità di confezionamento, mentre un film estensibile di carta, in grado di dilatarsi fino al 40%, è la novità di **RLconsulting**.

Inannello Inox presenta macchine che permettono di produrre formaggi a pasta filata in totale autonomia; innovazione simile per **Mozzomatic**, in grado di produrre 2.100 burrate all'ora.

CookTymix di **Mts** è, invece, un nuovo sistema di cottura per abbattere i tempi di esecuzione del 55%, mentre **Track** è il software di **Zuffellato Technologies** con cui avere il controllo di tutta la

linea produttiva.

Imprima ha trasformato una semplice etichetta in un sistema di identificazione hi tech. **Biometric** consente di verificare aspetti quali integrità, livello di riempimento e presenza di frammenti inquinanti lungo la linea produttiva. Stesso discorso per **Gherri Meat Technology** che lavora con un sistema di rilevamento di corpi estranei, anche di bassa densità.

Clauger-Technofrigo punta al recupero del calore di scarto dai processi industriali, mentre **Zudek** propone **Biomatic** per generare Co2 dal trattamento di scarti utilizzati per la produzione di biogas. Da **Kiepe Electric** arriva, poi, la pompa **Quantm** per risparmiare fino all'80% di energia elettrica.

Infine, le colture di **Yoflex Premium** di **Chr Hansen** rispondono alla domanda crescente di yogurt sempre più cremosi, mentre **Hedessent** propone l'aroma naturale **Yuzu**.

© Riproduzione riservata



Il salone in scena a Fiere di Parma

