

Obiettivi e Contenuti del Convegno

Il complesso quadro normativo e la crescente sensibilità dell'opinione pubblica in materia di sicurezza alimentare aumentano ogni giorno l'attenzione che deve essere posta alle problematiche dei materiali, ed in particolare dei PV, a contatto con alimenti. L'interesse si estende dal solo problema del "contatto con alimenti" verso il caso più ampio degli ambienti nei quali gli alimenti vengono prodotti, conservati, confezionati, consumati.

Si aprono nuove possibilità di business. Oltre ai settori tradizionali del can-coating e coil-coating, che pure sono interessati dalla necessità di nuove formulazioni low-VOC, nascono opportunità per una categoria di prodotti per "ambienti con presenza di alimenti".

Ancora più vasto il potenziale nel campo dei "rivestimenti igienici" (antibatterici, self-cleaning) capaci di eliminare microrganismi patogeni da ambienti quali quelli ospedalieri, oltre che ovviamente alimentari, potendo agire con efficacia contro microrganismi antibiotico-resistenti con un effetto di superficie, senza dar luogo a rilasci rilevanti di biocidi nell'ambiente e che condividono con il settore alimentare varie problematiche tecnologiche e regolamentari.

Anche settori consolidati, come quelli delle pitture "antimuffa" e "antialga" sono toccati da novità normative, dalla Direttiva Biocidi alla nuove norme tecniche EN 15457 (antimuffa) e EN 15458 (antialga).

Sul piano scientifico, oltre che tecnologico è noto l'interesse che le nanotecnologie stanno suscitando in questo campo con l'uso di nanoparticelle (titania, argento, ...), d'altra parte le reali potenzialità e prospettive sono ancora tutte da esplorare.

Ultimo, ma non meno importante, l'impatto che le tendenze generali del settore coating e delle relative normative, dalla riduzione del VOC all'impiego della tecnologia UV curing, hanno su queste categorie di prodotti speciali.



Le problematiche dei rivestimenti bioattivi sono state comprese nel Progetto Regione Piemonte sulla Qualità e Sicurezza Alimentare 2004. Parte dei risultati ottenuti dal Politecnico di Torino è presentata nel convegno.

CONTATTO CON ALIMENTI E HYGIENIC COATINGS



Le colazioni di lavoro sono offerte da



Programma della giornata

- 09:15 - 09:45** **REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI E CAFFÈ DI BENVENUTO**
- 09:45 - 10:00** **APERTURA DEI LAVORI**
(CLAUDIO PAGELLA – DIRETTORE PROCOAT)
- 10:00 - 10:45** **REGOLE NAZIONALI E COMUNITARIE**
(MARIA ROSARIA MILANA, ROBERTA FELICIANI – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ)
- 10:45 - 11:10** **LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO SENSORIALE E TOSSICOLOGICO**
(VALTER ROCHELLI – IRCPACK)
- 11:10 - 11:35** **VERNICI PER CONTENITORI ALIMENTARI METALLICI**
(ALESSANDRO PISTONE – METLAC)
- 11:35 - 12:00** **VERNICI PER AMBIENTI CON ALIMENTI, D.L. 155/97 E NORMA UNI 11021**
(BRUNO BAROLO - CONSULENTE)
- 12:00 - 12:25** **PITTURE ANTIMUFFA E ANTIALGA, LA DIRETTIVA BIOCIDI E LE NORME EN 15457 E EN 15458**
(DARIA FUMI – UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE)
- 12:25 - 12:50** **HYGIENIC COATINGS NANOSTRUTTURATI**
(CLAUDIO PAGELLA, DIANA ROMERO – POLITECNICO DI TORINO)
- 12:50 - 13:15** **RIVESTIMENTI ANTIBATTERICI DA RESINE UV ESSICCABILI**
(GIUSEPPE GOZZELINO, ANTONIO DELL'AQUILA – POLITECNICO DI TORINO)
- 13:15 - 13:30** **CONCLUSIONI**
(GIANCARLO BALDI – PRESIDENTE PROCOAT)
- 13:30 - 14:30** **LIGHT BRUNCH**

SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare alla SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
possibilmente entro il 27.10.2008

e-mail: silvia.bea@procoat.it

fax. 0131/229399

(all'attenzione di Silvia Bea)

AZIENDA

NOME DEL PARTECIPANTE

QUALIFICA AZIENDALE

INDIRIZZO

CAP CITTÀ

TEL.

FAX.

E-MAIL

P.IVA

Si acconsente al trattamento dei dati suindicati nella misura necessaria per il perseguimento degli scopi del Convegno

Data _____ Firma _____

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

GRATUITO per i **soci Procoat**

€ 130 per i **NON soci** - IVA inclusa

€ 90 per ogni partecipante stessa azienda oltre il primo

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento dovrà essere effettuato:

- tramite **Bonifico Bancario** (codice IBAN IT93 S030 6910 4001 0000 0060 561) all'Istituto Intesa San Paolo sul conto intestato al Consorzio Procoat con la causale **"Convegno Hygienic Coatings"**

- in contanti, il giorno del convegno, all'atto della registrazione

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Silvia Bea

Procoat c/o Sede di **ALESSANDRIA**
del Politecnico di Torino

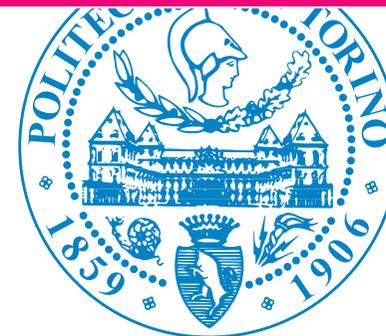
Viale Teresa Michel 5

15100 ALESSANDRIA

Tel 0131/229313 Fax 0131/229399

e-mail: silvia.bea@procoat.it

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO:



SEDE DI
ALESSANDRIA
Politecnico di Torino



CONTATTO CON ALIMENTI E HYGIENIC COATINGS

PRODOTTI VERNICIANTI:

- PER CONTATTO CON ALIMENTI
- PER AMBIENTI CON PRESENZA DI ALIMENTI
- ANTIMUFFA, ANTIALGA
- ANTIBATTERICI

30 ottobre 2008

ALESSANDRIA