



UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA
Máster Internacional
en Tecnología de los Alimentos



Tratamientos de campo eléctrico pulsado para la producción de snacks vegetales



SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

10

SEPTIEMBRE



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

Los snacks a base de plantas están ganando popularidad debido a la preferencia de los consumidores por productos naturales, mínimamente procesados y nutritivos. Sin embargo, los procesos de secado y fritura pueden comprometer la calidad y afectar la textura, el olor, el color y el valor nutricional. Por este motivo, el nuevo seminario internacional M.I.T.A. está dedicado a la tecnología de campo eléctrico pulsado (PEF), que ofrece una solución prometedora, ya que mejora los procesos de transferencia de masa y preserva la calidad del producto, además de reducir el tiempo de deshidratación, la absorción de grasa y el consumo de energía y agua.

Disertante



Dra. Sveva Cesari

Obtuvo una Laurea Magistrale en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Parma. Ganadora de una beca de investigación en el grupo de Ciencias de la Alimentación de la mencionada universidad, relacionada con la tecnología de Campo Eléctrico Pulsado (PEF). Actualmente trabaja como tecnóloga de alimentos en el departamento de Investigación y Desarrollo de Elea Technology GmbH, empresa alemana líder mundial en la producción y distribución de máquinas que emplean esta innovadora tecnología en la industria de alimentos y bebidas.



INSCRIBITE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar
Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |

