VICENZA TVIWEB ON-LINE TELEVISION

ATTUALITÀ - FOOD & DRINK - SCUOLA - UNIVERSITÀ | 16 Giugno 2026 - 11.46

Vicenza laboratorio del food del futuro: ingegneria e industria insieme per rivoluzionare la sicurezza alimentare



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



IN PRIMO PIANO

I principi dell'Hygienic Design guidano il futuro della sicurezza alimentare e a Vicenza la collaborazione tra il polo ingegneristico dell'Università degli studi di Padova e la ricerca industriale si traduce in un modello concreto di trasferimento tecnologico.

Prosegue anche quest'anno la collaborazione tra il centro di ricerca industriale Il Sentiero International Campus e il corso di laurea magistrale internazionale in Food Industry Engineering dell'Università degli studi di Padova, con sede a Vicenza.

Il 25 maggio Samuele Pozzacchio (Mechanical & Simulation Engineering Manager) e Nicola Pretto (Numerical Simulation Coordinator) hanno tenuto un seminario specialistico dedicato all'"Hygienic Design: applicazioni industriali e di ricerca", portando la prospettiva e il know-how della ricerca industriale agli studenti provenienti da diverse parti del mondo.

Dopo una breve introduzione ai principi e agli standard europei (EU) e statunitensi (USA) che guidano la progettazione igienica, il seminario si è concentrato sugli aspetti applicativi e industriali con casi pratici legati alle specifiche di saldatura, alla rugosità delle superfici, alle geometrie e all'assemblaggio di componenti destinati alle macchine automatiche nel settore del Food e del Packaging alimentare.

Un focus dell'incontro è stato dedicato alla simulazione numerica a supporto dell'Hygienic Design, ovvero lo studio delle prestazioni meccaniche di componenti a contatto con gli alimenti. Sono stati presentati casi applicativi relativi alla progettazione di miscelatori, alla lavabilità dei serbatoi e ai circuiti di cleaning.

L'ultima parte del seminario ha riguardato le esperienze di Ricerca e Sviluppo nell'ambito della progettazione igienica. È stato analizzato l'impatto delle scelte progettuali sull'igienicità e sulla pulibilità dei macchinari, con esempi di banchi prova per test di lavaggio e validazione di sistemi CIP (Clean-in-Place).

La collaborazione tra il centro di ricerca e il corso di laurea si concretizza anche nell'accoglienza di studenti per tirocini formativi e nello sviluppo di tesi sperimentali presso i laboratori del Sentiero International Campus a Schio.

La sinergia avviata negli anni tra le due realtà conferma le competenze specialistiche del centro di ricerca e consolida il rapporto di fiducia con il mondo accademico.

A proposito di Il Sentiero International Campus

Il Sentiero International Campus è un centro di ricerca industriale con sedi a Schio e a Modena, dotato di competenze e attrezzature tecnico-scientifiche trasversali ai settori delle macchine automatiche per il processing, il packaging e della meccanica avanzata.

I suoi laboratori, equipaggiati con strumenti per analisi e impianti su scala industriale, sono messi a disposizione di enti e aziende per lo sviluppo e la prototipazione di soluzioni tecnologiche innovative.