

RISeT – Rete Informativa Scienza e Tecnologia

<i>Mittente</i>	Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Canberra (Australia)
-----------------	---

<i>Titolo</i>	Decontaminazione di sostanze alimentari
<i>Parole chiave</i>	Decontaminazione alimentari, fascio elettroni
<i>Settori/sotto settori</i>	02-01, 12-01, 12-05
<i>Tipo di informazione</i>	Progressi S & T

<i>Redazione</i>	Prof. Oscar Moze (Addetto Scientifico)
<i>E-mail - Tel - Fax</i>	adscientifico.canberra@esteri.it +61 2 6273 3598 (tel) - 4223 (fax)

TESTO:

Una collaborazione tra CSIRO (Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation) e partner Tedeschi (Fraunhofer Institute for Electronic Beam and Plasma Technology e EVONTA-Service GmbH) sta sviluppando un processo di decontaminazione del cibo attraverso un "fascio elettronico a bassa energia", che utilizza elettroni per eliminare sostanze e organismi nocivi. Questo nuovo metodo permetterebbe la decontaminazione di sostanze alimentari conservandone la freschezza, il sapore e l'odore, che potrebbero invece essere alterati mediante i tradizionali metodi di decontaminazione (calore e sostanze chimiche). Le aziende alimentari australiane possono accedere alla nuova tecnologia tramite il CSIRO. La prima tra queste è stata la Stahmann Farms, che è stata così in grado di adeguarsi agli standard Europei, Statunitensi e Asiatici per quanto riguarda la sicurezza del cibo.

Sito Web	http://www.csiro.au/news/Germans-to-help-with-new-food-zapping-process.html
Fonte	Ufficio stampa CSIRO
Contatto	Kal.Knoerzer@csiro.au
Data	19 agosto 2010