

in questo numero:

## COVID-19

Genesi di una pandemia. Uno speciale sull'emergenza Coronavirus

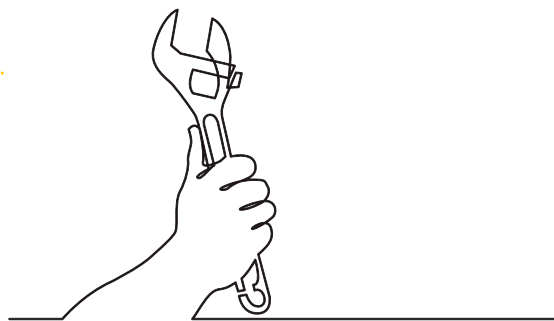
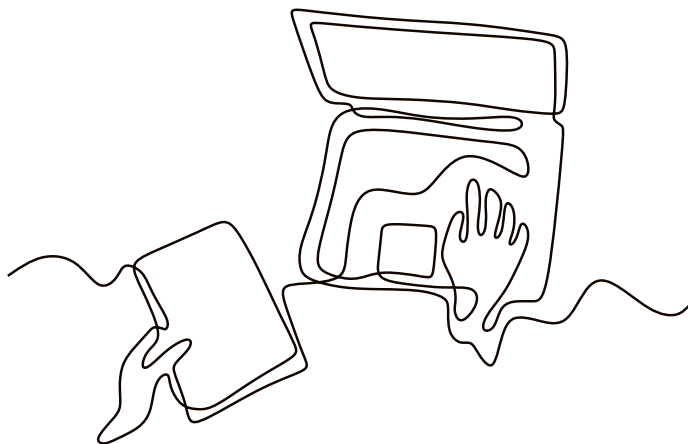
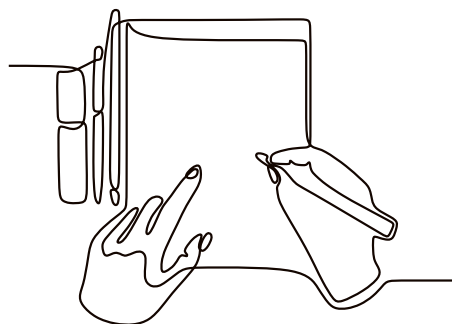
## HORIZON EUROPE

Arriva il nuovo programma quadro per finanziare ricerca e innovazione

## PENSIERO CREATIVO

Il presidente della Fondazione Marconi Corazza racconta l'esperienza del MIC

Autorizzazione del Tribunale di Bologna n.6858 del 26.11.1998  
Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale 70% - Aut. MBPA/CN/BO/0008/2015.



## IMPRIMA E AVERY DENNISON, INSIEME PROPONGONO NUOVE SOLUZIONI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL FARMACO

Quando il mondo della ricerca incontra quello dell'industria in uno spirito di arricchimento reciproco e di confronto creativo, nascono giornate come quella che si è svolta presso la sede di Imprima a Vigarano Mainarda (Ferrara) il 14 febbraio scorso. Presenti esponenti del mondo universitario, biologi, imprenditori e supply chain managers. Gli argomenti trattati hanno coinvolto profondamente i partecipanti al workshop, non solo dal punto di vista professionale ma anche in veste di consumatori, perché la qualità e la sicurezza dei prodotti che portiamo sulle nostre tavole ogni giorno riguarda tutti molto da vicino.

Durante la tavola rotonda si è parlato delle alterazioni che possono subire farmaci, alimenti freschi come carni, pesci, molluschi, salumi, pasta fresca e surgelati durante la loro movimentazione. Argomenti importanti per chi desidera che il proprio brand e i propri prodotti siano sempre associati a valori di eccellenza e sicurezza. Produttori e acquirenti desiderano che i prodotti mantengano sempre un'ottima qualità durante il trasporto, tuttavia merci sensibili alle variazioni di temperatura si possono alterare durante il viaggio pur sembrando perfettamente integre al momento della consegna.

Grazie all'organizzazione tecnico-scientifica della dott.ssa Fazio, l'introduzione e mediazione del prof. Antonio Ubaldi dell'Università di Parma, la collaborazione di Avery Dennison, Svat Group SpA, Laboratori Rocchi, Innovative Solutions, Associazione Farmaceutici Industria, Gruppo Forno d'Asolo, Associazione Generale Cooperative Italiane, FC Mediazioni, Centro Software W4Y e Studio Legale de Angelis si sono affrontate problematiche, case history e possibili soluzioni tecnologiche.

Durante il workshop non è stato trascurato anche l'aspetto legale che vincola le aziende all'osservazione di regole molto rigide a tutela del consumatore, un argomento molto importante poiché i risarcimenti dovuti per responsabilità

legate all'errata conservazione di un prodotto possono raggiungere cifre considerevoli.

Imprima ha individuato nella tecnologia TT Sensor Plus 2 prodotta da Avery Dennison, azienda da sempre impegnata a esplorare e ideare a livello mondiale nuove tecnologie di etichette, un'affidabile soluzione per tracciare la temperatura di prodotti deteriorabili. La consolidata fiducia tra le due aziende e gli investimenti fatti nell'ambito dell'innovazione tecnologica e della formazione del proprio staff tecnico, ha portato Imprima a diventare partner preferenziale per la divulgazione scientifica, la distribuzione e i servizi post-vendita del data logger.

TT Sensor Plus 2 registra temperature che vanno da -20 °C a +50 °C con una precisione di circa  $\pm 0,3$  °C ed è in grado di effettuare, a intervalli di tempo predeterminati, fino a 150.000 rilevamenti. Grazie alle ridotte dimensioni, può essere applicato sia all'esterno dell'imballaggio che al suo interno.

All'arrivo della merce, i dati raccolti sono facilmente scaricabili, tramite NFC, su smartphone o computer. Il software in dotazione permette di creare profili personalizzati per ogni utente, destinatario, articolo da tracciare e prevede una App per dispositivi mobili e un ambiente Cloud dedicato. Un'interfaccia semplice e intuitiva visualizza la cronologia dettagliata di ciò che è accaduto alla merce durante il suo viaggio evidenziando eventuali problemi. Le informazioni raccolte possono essere estrapolate per ulteriori analisi o condivise via email per aumentare l'efficienza della catena di approvvigionamento.

Ogni etichetta possiede un codice ID univoco che ne impedisce la contraffazione. Un'etichetta usa e getta, di dimensioni inferiori a quelli di una carta di credito, dal costo contenuto e con un anno di autonomia della batteria, sta rivoluzionando il mondo alimentare, farmaceutico e non solo, perché la versatilità del TT Sensor Plus 2 sta dando ottimi risultati anche in altri settori come quello del catering, del trasporto museale e della movimentazione di prodotti chimici.

Al termine dei lavori TT Sensor Plus 2 si è guadagnata all'unanimità la definizione di SMART LABEL.

**IMPRIMA**  
LABEL SOLUTIONS & INNOVATION

**TT SENSOR PLUS 2**  
TAKES CARE OF YOUR PRODUCTS

LA SMART LABEL CHE RILEVA  
LE VARIAZIONI DI TEMPERATURA NEL TEMPO  
GARANTENDO L'INTEGRITÀ DEI PRODOTTI  
DURANTE LA LORO MOVIMENTAZIONE

IN COLLABORAZIONE CON  
**AVERY DENNISON**