

Home > Notiziario > Imprima e Avery Dennison insieme per la sicurezza alimentare... E non solo

Notiziario

# Imprima e Avery Dennison insieme per la sicurezza alimentare... E non solo

E.S. 20 aprile 2020

Mi piace 0



Le due aziende, player di riferimento nel comparto delle tecnologie per l'etichettatura, hanno messo a punto il sistema **TT Sensor Plus 2** per tracciare la temperatura di prodotti deteriorabili. Una novità rivoluzionaria dalla comprovata efficacia in svariati settori.

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 il 14 febbraio scorso a Vigarano Mainarda (Ferrara) presso **Imprima**, sede centrale di un gruppo di aziende specializzate nell'etichettatura e nei sistemi di identificazione.

Presenti alcuni esponenti del mondo universitario, biologi, imprenditori e supply chain managers, coinvolti nel 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.

La tavola rotonda è stata occasione per parlare 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. Sia produttori che acquirenti, infatti, desiderano che i prodotti mantengano sempre un'ottima qualità durante il trasporto. Tuttavia, le 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 di Patrizia Fazio (consulente di Imprima), l'introduzione e mediazione di **Antonio Ualdi** professore dell'Università di Parma, la collaborazione di Avery Dennison, Svat Group, 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, sono state affrontate problematiche, case history e possibili soluzioni tecnologiche.

Senza trascurare l'aspetto legale che vincola le aziende all'osservazione di regole molto rigide a tutela del consumatore. Un argomento particolarmente importante poiché i risarcimenti dovuti per responsabilità legate all'errata conservazione di un prodotto possono raggiungere cifre considerevoli.

Imprima ha quindi 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 postvendita del data logger.



TT Sensor Plus 2 registra temperature che vanno da -20 °C a +50 °C con una precisione di circa ±0,3 °C ed è in grado di effettuare, a intervalli di tempo predeterminati, fino a 150mila 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 vanta un'interfaccia semplice e intuitiva che permette di creare profili personalizzati per ogni utente, destinatario, articolo da tracciare, 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 poi essere estrapolate per ulteriori analisi o condivise via email per aumentare l'efficienza della catena di approvvigionamento.



Tra gli svariati vantaggi offerti da TT Sensor Plus 2 segnaliamo: basso costo rispetto alle tecnologie tradizionali, soluzione usa e getta, dimensioni ridotte e un anno di autonomia della batteria. Ogni etichetta, infine, possiede un codice ID univoco che ne impedisce la contraffazione.

Oltre che funzionale, TT Sensor Plus 2 si sta dimostrando una tecnologia versatile registrando, infatti, ottimi risultati in molteplici settori. Oltre al 'Food and Beverage', in cui TT Sensor Plus 2 garantisce la limitazione degli sprechi, il sistema ha dimostrato di essere vantaggioso anche nel settore del catering, in quello farmaceutico e cosmetico, nell'abbigliamento e nei beni culturali. Al termine dei lavori TT Sensor Plus 2 si è quindi guadagnata all'unanimità la definizione di 'Smart Label'.

TAGS Sicurezza alimentare

Mi piace 0



Articolo precedente  
Regolatori intuitivi per impastatrici

Articolo successivo  
Ribaltacassoni automatica

ARTICOLI CORRELATI | ALTRO DALL'AUTORE



Scoperto il meccanismo genetico che impedisce al grano di difendersi dalla ruggine dello stelo



L'industria alimentare e delle bevande non si ferma



La pandemia di Coronavirus potrebbe portare a una riduzione record di emissioni di CO2



### LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito Web:

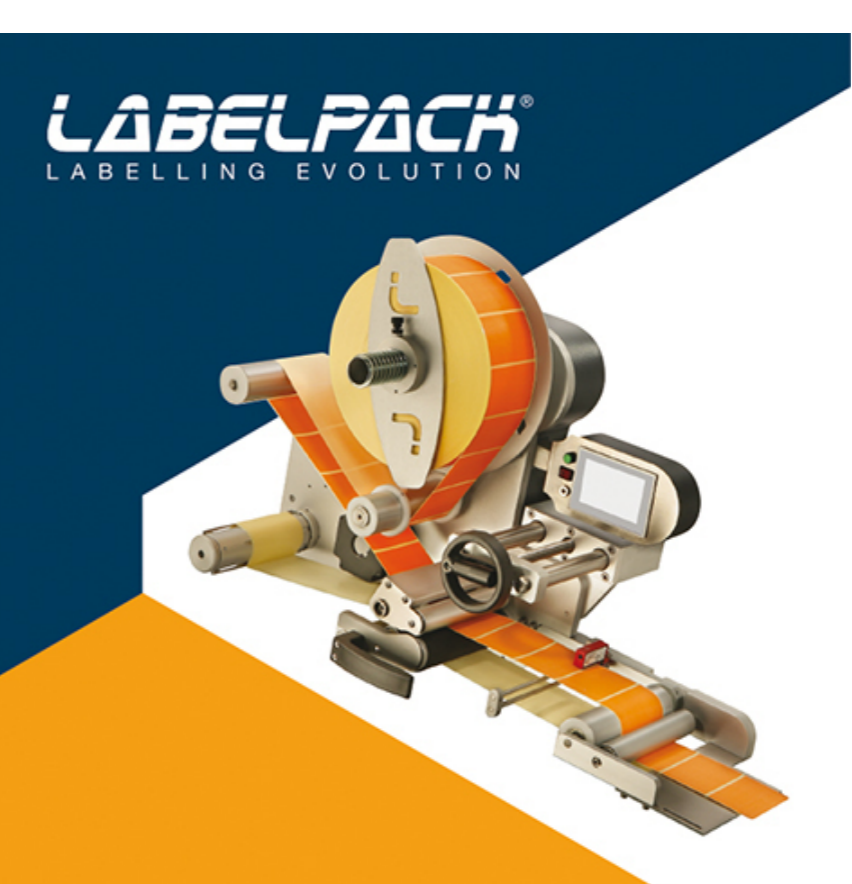
Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Invia il commento

Iscriviti alla nostra newsletter



Seguici su Facebook



### Articoli recenti

- Un nuovo materiale da imballaggio a base di estratto di cavolo rosso  
5 maggio 2020
- Tecniche di misura di livello e pressione per l'industria alimentare  
4 maggio 2020
- Oli essenziali, valutazione della loro attività antifungina su lieviti isolati da creme di farcitura  
4 maggio 2020
- Pompe igieniche a cavità progressiva  
30 aprile 2020
- Immunosensori per prevenire le intossicazione alimentari  
30 aprile 2020

Leggi la rivista



Edicola Web

### Italian Food Tech, la rivista internazionale



Edicola Web

### Commenti recenti

- Pietro Rossi su *Composti bioattivi di origine microalgale: valutazione microbiologica e chimica della coltivazione di Spirulina in un impianto pilota*
- Le Fonti Energetiche Rinnovabili e le opportunità per l'Agroalimentare - Passaporto Ambientale su *Biogas3, il progetto ad hoc per le aziende agroalimentari*
- Marco Mantovani su *Acido gallico, utilizzo come agente bioprotettivo per tartufo fresco*
- Luca Argenziano su *Sottoprodotti dell'industria alimentare: il caso della lavorazione dell'ananas*
- Giuseppe De Giovanni su *Effetto delle elevate pressioni in combinazione con sistemi di packaging attivo sulla qualità microbiologica di puree di frutta*
- Davide Lipari su *Lievito naturale di canapa, valutazione dell'influenza del suo utilizzo sulla qualità del pane*
- Wojtek su *Salatura, tostatura frutta secca*
- PIETRO PULITO su *Daniela Pezzano, sicurezza alimentare e food delivery*

### Tecnologia

