

SISTEMA PER SANIFICARE ALIMENTI CONFEZIONATI

ALMA MATER STUDIORUM-UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
ALMAPLASMA SRL



Il sistema consente di igienizzare la superficie esterna dei contenitori per gli alimenti, cibi confezionati e gli strumenti per la lavorazione dei cibi stessi.

Protezione: Italia, con possibilità di estensione internazionale.

Inventori: Vittorio Colombo, Matteo Gherardi, Romolo Laurita, Filippo Capelli, Pietro Rocculi, Silvia Tappi.

INVENZIONE

L'invenzione è un apparato che consente di sanificare i **contenitori di prodotti alimentari** e la **superficie esterna di alimenti confezionati**, per ottenere la sterilizzazione, la riduzione o l'abbattimento della carica batterica/virale di un oggetto, in modo tale da ridurre il più possibile la presenza di elementi dannosi per la salute di un individuo, quali, ad esempio, un virus.

Il sistema è composto da una camera di lavorazione, dove posizionare gli alimenti imballati, e da un generatore di plasma. I materiali da sanificare possono essere plastici, cartacei, in vetro o metallici.

VANTAGGI

- Il sistema è efficace nella sanificazione da SARS-COV-2.
- E' un sistema molto sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico.
- Non compromette la qualità del cibo e le sue caratteristiche, né la sua shelf-life.

APPLICAZIONI

- Grande distribuzione (GDO)
- Distribuzione di alimenti confezionati
- Mense

CONTATTI

Knowledge Transfer Office

www.unibo.it/brevetti

051 20 80 629 - 672

kto@unibo.it



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

