



Come rispondere alle esigenze di un sistema agroalimentare sempre più sostenibile

Montasio DOP porzionato e confezionato con film a basso impatto ambientale

Uno studio avanzato per realizzare confezioni innovative che assicurino l'aroma e l'integrità del formaggio abbattendo l'impatto ambientale del packaging per il confezionamento.

Riconoscimento ottenuto da AITEL - Associazione Italiana Tecnici del Latte

Udine, 13 novembre 2023 – Innovativi e significativi i risultati dello **studio avviato dal Consorzio del Montasio, in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine, per l'utilizzo di nuovi materiali per il confezionamento del formaggio Montasio Dop che assicurino il mantenimento dell'aroma e l'integrità del prodotto abbattendo l'impatto ambientale del packaging.**

Risultati che hanno ottenuto il riconoscimento da parte di AITEL - Associazione Italiana Tecnici del Latte durante un recente congresso dedicato alle sfide che la filiera lattiero-casearia deve affrontare per rispondere alle esigenze di un sistema agroalimentare sostenibile. Il lavoro è stato, infatti, premiato dal pubblico in sala composto da ricercatori del settore lattiero caseario e da rappresentanti del mondo dell'industria.

Lo studio è stato condotto dal dottor Niccolò Renoldi e le professoresse Sonia Calligaris, Anna Rossi, Marilena MARINO e Nadia INNOCENTE dell'Università degli studi di Udine.

“Nel processo di valorizzazione di un prodotto agroalimentare è indispensabile tener conto della durata commerciale del prodotto, cioè il periodo di tempo in cui lo stesso mantiene il proprio valore nutritivo, la sicurezza igienico sanitaria e le proprie caratteristiche sensoriali prima del consumo (la cosiddetta Shelf-life), caratteristiche che devono essere sempre rispettose della reputazione qualitativa del prodotto legato al territorio e alla sostenibilità dello stesso” – dichiara il direttore del Consorzio Montasio Dop, Renato Romanzin.

La valorizzazione quindi dei prodotti agro-alimentari passa attraverso la certezza della qualità e della sicurezza alimentare; tali elementi, di grande attualità e interesse, devono tradursi nella pratica operativa. Da qui lo studio che ha portato il Consorzio a verificare in collaborazione con il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali ed Animali dell'Università di Udine – l'efficacia dei nuovi imballaggi monomateriali plastici nel **preservare le caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche dei prodotti e garantire al contempo una maggiore sostenibilità ambientale.** La sostenibilità ambientale va vista sia nell'ottica della migliore riciclabilità dell'imballo stesso, ma anche dal punto di vista della minore produzione di scarti alimentari dovuti ad un confezionamento non efficace.

In particolare, nello studio, sono stati messi a confronto due film di imballaggio monomateriali con diversa capacità di barriera all'ossigeno con un analogo film multimateriale durante il confezionamento in atmosfera modificata. I risultati hanno evidenziato che i “nuovi” film monomateriali rappresentano una valida alternativa ai comuni film multistrato per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e chimico fisiche nel Formaggio Montasio DOP, purché posseggano adeguata barriera nei confronti dell'ossigeno per evitare la formazione di fenomeni ossidativi e irrancimento del prodotto che sono i principali indicatori di decadimento qualitativo dello stesso.