

Conferència:

# “Noves tècniques per a l'envasament i conservació de productes frescos”



En els darrers anys la indústria alimentària ha presentat diferents tècniques de conservació i envasat d'aliments frescos que permeten consumir-los durant més temps del que era habitual. L'exigència del consumidor per productes cada vegada més saludables i de més fàcil ús, amb menys temps de preparació i més de conservació, ha fet que la indústria alimentària aposti per aquestes noves tècniques. Durant aquesta xerrada s'explicarà com s'han desenvolupat, la seva aplicació actual i les noves perspectives en la conservació i envasat dels aliments frescos que consumim habitualment.