

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



avanzate tecnologie di processo
TECNOGRAIN CARLINI srl

Via Aldo Moro, 23 - 46010 Curtatone (MN) Italy
Tel. +39 0376.478584-5 - Fax +39 0376.478530 - info@tecnograin.com

www.tecnograin.com



REFRIGERAZIONE - ESSICCAZIONE - STOCCAGGIO CEREALI

da oltre 40 anni è impegnata nello studio, progettazione, realizzazione di qualsiasi tipo di struttura adibita all'impiantistica e alla refrigerazione di cereali ed oleaginose, allo scopo di conservare il Vostro prodotto a tempo indeterminato nelle migliori condizioni, garantendone al contempo la conformità alle normative europee.



CHIRIOTTI EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. 0121393127 - Fax 0121794480 - info@chiriottieditori.it
Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 08/2018 - IP



ISSN0040-1862

un Premio Internazionale che verrà riproposto ed organizzato, probabilmente tra 3 anni, da uno dei partner scientifici internazionali che ha partecipato all'evento e sponsorizzato il premio.

Pertanto tirando le somme si può affermare che l'evento ed il Premio hanno raggiunto con successo l'obiettivo, a cui l'Enea e l'Accademia Nazionale delle Scienze, circa due anni or sono, si erano proposte di raggiungere.

Feedback positivo per il corso operatori dell'industria di trasformazione del riso

Conoscere nel dettaglio la composizione della cariosside aiuta, e molto, chi lavora nell'industria risiera e deve valutare la qualità della materia prima conferita dall'agricoltore. Ma, per la stessa ragione, conoscere i segreti più intimi di un chicco di riso aiuta anche l'agricoltore che voglia capire il mercato. Lo raccontano i partecipanti al corso per operatori dell'industria di trasformazione del riso, tenutosi presso il Centro Ricerche sul Riso dell'Ente Nazionale Risi ed al quale non hanno partecipato solo dipendenti dell'industria, come Andrea Scardovi (Curtiriso) ma anche agricoltori come Nino Chiò (azienda Battioli).

I docenti del corso erano Filip Haxhari, Mauro Cormegna, Emiliano Greppi e Sergio Feccia, in una sinergia tra dipartimento di miglioramento genetico e laboratorio chimico merceologico dell'Ente. Il primo giorno hanno illustrato ai partecipanti le caratteristiche morfologiche della pianta e del granello di riso, i parametri identificativi del granello di riso, una panoramica delle varietà di riso maggiormente coltivate, le caratteristiche generali delle varietà iscritte al Registro Nazionale con particolare attenzione a quelle di recente introduzione e la qualità del riso e gli aspetti commerciali, con una valutazione attraverso i principali test chimico-merceologici eseguiti in laboratorio. Il secondo giorno si è parlato invece di: processo di lavorazione del riso; determinazione della resa alla lavorazione (globale, intero); resa alla lavorazione (Satake, Universale); principali difetti del riso e criteri di riconoscimento; analisi dei difetti e verifica della varietà; analisi dei difetti e riconoscimento dei gruppi varietali. Non sono mancate, ovviamente, le esercitazioni.

«Sicuramente il corso è stato interessante – afferma Scardovi – sia nella sezione dedicata alla storia dell'evoluzione del riso che in quella che ha condotto ad analizzare la struttura del prodotto. Per chi si occupa di qualità come me, conoscere approfonditamente le caratteristiche e la composizione del riso aiuta parecchio nella valutazione delle caratteristiche qualitative della materia prima che acquisiamo».

