

Shelf life

Tecniche e investimenti in casa Danone

Prolungare la "durabilità" è uno degli obiettivi aziendali storici

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale "Alimenti&Bevande"

Intervista a Marina Piovan, responsabile del Market Quality di Danone

Presente in oltre 120 Paesi, Danone è una delle più importanti aziende alimentari del panorama internazionale. Quattro le sue principali aree d'attività – prodotti lattiero-caseari e di origine vegetale, nutrizione infantile, acque e nutrizione medica – e numerosi i suoi marchi internazionali, tra cui Activia, Actimel, Alpro, Aptamil, Danette, Evian e Volvic.

Per saperne di più sulle tecniche di analisi adottate dall'azienda per individuare la "durabilità" dei propri prodotti e gli investimenti per prolungarla, abbiamo rivolto alcune domande a Marina Piovan, responsabile del *Market Quality*.

- **D.ssa Piovan, quali tecniche di analisi utilizza Danone per individuare la shelf life dei propri prodotti?**

La shelf life ottimale di un alimento è quella che soddisfa le esigenze del consumatore in termini di sicurezza per la salute, profilo organolettico, valenze nutrizionali (come il mantenimento del



Marina Piovan, responsabile del Market Quality di Danone.

livello di vitamine) e servizio (ossia la possibilità di fare scorte o comunque di evitare sprechi). Nel caso di prodotti come yogurt e latti fermentati è inoltre necessario garantire la presenza dei microrganismi probiotici vivi e vitali.

La tecnica di individuazione della shelf life si basa sulle considerazioni precedenti.

In fase di sviluppo di un nuovo prodotto, si definiscono il *range* di temperatura di conservazione e la shelf life auspicata. Si analizzano, quindi, le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche di ingredienti e prodotto finito e si valuta la necessità o meno di effettuare un *challenge test*, ovvero una contaminazione forzata dell'alimento per verificare sopravvivenza ed eventuale proliferazione dell'agente contaminante.

Sul fronte delle caratteristiche organolettiche, si definisce il profilo sensoriale ottimale e si pianificano le modalità di verifica di quest'ultimo durante la shelf life.

Lo stesso approccio guida la definizione del piano di analisi di verifica dei principali nutrienti e dei microrganismi specifici.

La definizione del piano di verifica dei principali nutrienti e microrganismi specifici tiene conto di una zona di sicurezza in termini di temperatura di conservazione e di giorni di shelf life

È importante sottolineare che la definizione del piano di verifica tiene conto di una zona di sicurezza in termini di temperatura di conservazione e di giorni di shelf life, per tutelare il consumatore nel caso di eventuali deviazioni nella conservazione.

Si tratta quindi di tecniche di analisi sensoriale, chimica e microbiologica.

• Tra queste tecniche, ve ne sono alcune particolarmente innovative?

Come già affermato, al fianco delle tecniche analitiche tradizionali è possibile, per quanto

riguarda le caratteristiche organolettiche del prodotto, applicare tecniche di analisi sensoriale e valutazione statistica sempre in evoluzione.

• L'individuazione della shelf life viene effettuata da laboratori interni o conto terzi?

La definizione del piano per individuare la shelf life viene effettuata internamente, in fase di sviluppo del prodotto. Le analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali, però, possono essere effettuate sia all'interno di Danone, presso i nostri centri di ricerca, che esternamente, con il supporto di partner riconosciuti.

• Quali professionalità lavorano all'interno di queste strutture?

Si tratta di tecnologi alimentari, chimici, biologi ed esperti di statistica.

• Quanto può aiutare il packaging a prolungare la shelf life di un prodotto?

È importante considerare l'effetto barriera che il packaging offre rispetto alla luce e all'ossigeno. Questi due agenti possono, infatti, avere un effetto sia sul mantenimento del profilo sensoriale del prodotto, soprattutto riguardo al colore e ad alcune note aromatiche, sia sulla sopravvivenza dei microrganismi specifici.

• Quanto investe l'azienda nel prolungamento della shelf life dei propri prodotti?

Da sempre Danone investe in ricerca e sviluppo e, in un'ottica di attenzione all'ambiente e riduzione degli sprechi, il prolungamento della shelf life è sicuramente uno dei temi su cui i nostri ricercatori si concentrano da sempre, tenendo contestualmente un grande focus sul profilo nutrizionale dei prodotti, il gusto e la scelta di ingredienti naturali.