

Comunicato stampa

Aprile 2019

## IFFA 2019: metodi per aumentare la sostenibilità nell'industria di lavorazione e trasformazione della carne.

Antje Schwickart  
Tel. +49 69 75 75-6474  
Antje.Schwickart@messefrankfurt.com  
www.messefrankfurt.com  
www.iffa.com

**La gestione sostenibile delle risorse e l'impiego di processi energeticamente efficienti lungo l'intera catena del valore rappresentano le sfide chiave del nostro tempo. Ciò vale anche per l'industria di lavorazione e trasformazione della carne. Sistemi di automazione e controllo intelligenti, motori parsimoniosi nei consumi, compressori, ventilatori o pompe figurano tra le soluzioni classiche per aumentare l'efficienza energetica e migliorare l'uso delle risorse.**

Dal 4 al 9 maggio 2019 IFFA aprirà i cancelli d'ingresso a Francoforte sul Meno. Le aziende leader a livello internazionale presentano qui le ultime tecnologie e informano sui principali trend e sviluppi del settore della carne. La gestione sostenibile delle risorse e l'impiego di processi energeticamente efficienti lungo l'intera catena del valore rappresentano le sfide chiave. Gli esempi di best practice presentati in fiera offrono agli operatori professionali preziosi suggerimenti e un valido supporto in materia decisionale.

### **Evitare le perdite di freddo**

Una catena del freddo ininterrotta ed efficiente lungo l'intera value chain è una priorità assoluta nell'industria di lavorazione e trasformazione della carne ai fini della sicurezza alimentare. Refrigerazione, congelamento e surgelazione sono a questo riguardo le procedure più importanti per preservare dal deterioramento prodotti facilmente deperibili come carne e insaccati. Cabine di raffreddamento rapido, magazzini frigoriferi e congelatori, tunnel di raffreddamento, freezer a spirale, congelatori a piastre – le richieste in termini di moderni sistemi di refrigerazione aumentano sempre più. La produzione del freddo è tuttavia uno dei processi più dispendiosi sotto il profilo energetico. Secondo le stime ufficiali gli impianti di refrigerazione, con circa il 30% del fabbisogno energetico totale, rappresentano i maggiori consumatori di energia. Spesso gli impianti di refrigerazione non sono però ottimamente conformati al reale fabbisogno, il che porta a livelli di efficienza più bassi e, conseguentemente, a costi energetici eccessivamente elevati. Revisionare gli impianti di refrigerazione esistenti nell'ambito di un retrofit (da vecchio trasformare in nuovo), adattandoli alla reale esigenza, è un metodo economico ed ecologicamente sensato per aumentare l'efficienza; per esempio revisionando il compressore, ottimizzando il condensatore o migliorando il recupero di calore.

Messe Frankfurt Exhibition GmbH  
Ludwig-Erhard-Anlage 1  
60327 Frankfurt am Main





La tecnica del freddo a IFFA, Fonte: Messe Frankfurt, Sandra Gätke

### **Utilizzare il calore più volte**

Oltre alla generazione del freddo, nel settore della lavorazione della carne la fornitura di calore rappresenta un processo molto oneroso in termini di energia e di costi, ad esempio, per rosolare, lessare, sbollentare e pastorizzare. Il calore perduto dall'aria esausta, dal vapore e dall'acqua può essere in gran parte recuperato tramite scambiatori di calore, temporaneamente immagazzinato in accumulatori di calore e successivamente utilizzato per riscaldare l'acqua di lavaggio o l'aria dell'ambiente interno. Altre fonti di calore di scarto sono i compressori e i motori di grandi dimensioni, così come le acque reflue dei processi di pulizia di macchinari e impianti.

### **Depurare l'aria di scarico in modo efficiente ed economico**

La sostituzione di processi e tecnologie ad alto consumo energetico con processi, macchine e impianti più 'parsimoniosi' è un presupposto fondamentale per raggiungere gli obiettivi ambientali e climatici concordati a livello internazionale. Punto di partenza nell'industria della carne è a questo riguardo la depurazione dell'aria di scarico. I sistemi di post-combustione catalitica (KNV) o termica (TNV) dei flussi di aria di scarico degli impianti di affumicatura, arrostitura, frittura e tostatura, sono oggi ancora molto diffusi, tuttavia altamente energivori, costosi e inquinanti. La conversione ai precipitatori elettrostatici, energeticamente più efficienti, consente invece di risparmiare fino all'80% dei costi energetici rispetto a un comparabile ossidatore termico (TNV), riducendo contemporaneamente le emissioni di biossido di carbonio in maniera significativa. A seconda delle esigenze di depurazione dell'aria di scarico, si potranno aggiungere ancora altri moduli, come il raffreddamento dell'aria di scarico con recupero di calore per l'acqua calda per uso domestico, il lavaggio dei gas di scarico, lampade e sistemi UV, così come filtri biologici e a carboni attivi. Se perfettamente armonizzati tra loro, questi diversi moduli consentono di depurare l'aria di scarico in modo estremamente efficace, rispettando l'ambiente e tutelando le risorse, riducendo i consumi energetici e quindi anche i costi.

IFFA

La fiera n. 1 dell'industria della carne  
Francoforte sul Meno, 4 – 9 maggio 2019

## **I sistemi di pulizia del futuro**

Macchine e impianti progettati secondo i principi dell'Hygienic Design (HD) rappresentano oggi lo stato dell'arte e il presupposto per la pulizia, l'igiene e la sicurezza alimentare in tutte le fasi del processo di lavorazione della carne. L'Hygienic Design riduce l'accumulo di residui di cibo, sporco e germi microbici, consentendo così di risparmiare tempo, acqua ed energia, nonché detergenti e disinfettanti durante la pulizia. Questo vale soprattutto in combinazione con procedimenti come il CIP (Cleaning in Place), che garantisce processi di pulizia definiti e ottimizzati in termini di tempo, senza tuttavia sfruttare appieno nei processi di pulizia il potenziale possibile. La causa di ciò risiede nelle procedure di pulizia stabilite. I robot intelligenti offrono qui un approccio completamente nuovo; lavorano controllati da telecamere e adattano singolarmente i processi di pulizia sulla base del livello di sporco esistente sul posto. I loro ugelli possono essere direzionati singolarmente e orientati in maniera mirata. Il robot mobile adatta anche la propria velocità di avanzamento alle circostanze specifiche. Inoltre grazie al suo software intelligente, evita le ombre di spruzzatura anche su geometrie complesse, il che porta a risultati di pulizia significativamente migliori rispetto a quelli che si possono ottenere con i metodi convenzionali. Come valori indicativi approssimativi si parla qui di una portata inferiore di circa il 50% circa, di una maggiore efficienza delle risorse del 20%, ovvero di una riduzione del 20% del consumo di acqua.

## **Energy management e gestione delle risorse naturali**

Gli aspetti soprammenzionati sono solo una parte di ciò che si potrebbe fare relativamente alle misure per aumentare l'efficienza energetica e migliorare l'uso delle risorse. La sensoristica smart, software di controllo e applicazione, così come il networking di macchine e impianti, il control monitoring e l'implementazione dei principi dell'Industria 4.0 offrono ulteriori possibilità per risparmiare tempo, forza lavoro e le limitate risorse naturali.

Le premesse per l'edizione 2019 di IFFA sono ottime: oltre 1.000 espositori da circa 50 Paesi, tra cui tutte le aziende leader di mercato, saranno presenti a Francoforte sul Meno dal 4 al 9 maggio prossimi. Su uno spazio espositivo di circa 120.000 metri quadrati, i produttori presenteranno tecnologie innovative, nuove tendenze e soluzioni all'avanguardia per l'intera filiera della carne: dalle produzioni manifatturiere alle soluzioni high-tech.

Per ulteriori informazioni e biglietti d'ingresso:

[www.iffa.com](http://www.iffa.com)

**Comunicati stampa e materiale fotografico:**

<http://iffa.com/press>

**IFFA è in rete:**

[www.iffa.com/facebook](http://www.iffa.com/facebook)

[www.iffa.com/twitter](http://www.iffa.com/twitter)

[www.iffa.com/youtube](http://www.iffa.com/youtube)

IFFA

La fiera n. 1 dell'industria della carne  
Francoforte sul Meno, 4 – 9 maggio 2019

[www.iffa.com/linkedin](http://www.iffa.com/linkedin)

### **Informazioni essenziali su Messe Frankfurt**

Messe Frankfurt è il più grande operatore al mondo specializzato nell'organizzazione di fiere, congressi ed eventi dotato di un proprio polo fieristico. Con oltre 2.500\* collaboratori dislocati in 30 sedi consegue un fatturato annuo di circa 715\* milioni di euro. Messe Frankfurt ricorre a una profonda interconnessione con i vari settori e a una rete di distribuzione internazionale per servire in maniera efficiente gli interessi commerciali dei suoi clienti. Un'ampia gamma di servizi, onsite e online, garantisce ai clienti in tutto il mondo un livello di qualità costantemente elevato e flessibilità nella pianificazione, organizzazione e realizzazione della loro manifestazione. La gamma dei servizi offerti spazia dall'affitto del polo fieristico all'allestimento degli stand, dai servizi di marketing al personale e alla ristorazione.

La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento. La sede principale della Società è a Francoforte sul Meno. Gli azionisti sono la Città di Francoforte, che detiene il 60 per cento, e il Land Assia con il 40 per cento.

Per ulteriori informazioni: [www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

\*dati provvisori 2018