

IFFA 2022: Uno sguardo al futuro intelligente della lavorazione di carne e proteine

Aziende informano

Manca sempre meno ad **IFFA 2022**: dopo 3 anni, dal **14 al 19 maggio 2022**, a Francoforte sul Meno, gli operatori dell'industria alimentare, delle macellerie, del commercio e della gastronomia si incontreranno nuovamente dal vivo per presentare tutte le ultime tendenze e novità del settore. Saranno circa 900 gli espositori internazionali da oltre 40 Paesi, ripartiti tra i **padiglioni 8, 9, 11 e 12** su una **superficie complessiva di 116.000 metri quadrati**.

L'elevata internazionalità delle aziende espositrici e un nutrito numero di corsi e workshop garantiscono un'offerta unica al mondo, ed una vetrina imperdibile per gli addetti del settore.

Molti **argomenti di interesse** che verranno affrontati in fiera attraverso visite guidate, conferenze e aree dedicate. Tra questi grande protagonista sarà la **trasformazione delle proteine vegetali**, un importante focus sarà rappresentato dal tema della **sostenibilità**, verranno, poi, mostrate le ultime **innovazioni** legate a **lavorazione, conservazione, refrigerazione, confezionamento e vendita della carne**, che permetteranno ai visitatori e agli espositori una piattaforma per l'innovazione e per il networking internazionale unica nel suo genere.

In cima all'agenda di **IFFA 2022** anche i temi dell'**automazione** e della **digitalizzazione**. Naturale, sensibile e varia per dimensioni e forma: la carne del prodotto richiede particolare cura e precisione nella lavorazione e nella produzione. Laddove gli esseri umani raggiungono i propri limiti, le soluzioni automatizzate e i processi digitali offrono vantaggi, soprattutto perché è difficile trovare lavoratori qualificati, valutare il comportamento dei consumatori e per la diversità in sé dei prodotti. Sfide importanti che richiedono una **progettazione efficiente ed economica** della **catena di processo**, in linea con i requisiti speciali che il prodotto pone in termini di igiene, qualità e sicurezza alimentare. La digitalizzazione e l'automazione dei processi offrono possibili soluzioni. Tecnologie innovative come l'**IA**, la **robotica** e il **cloud computing** aprono nuove opportunità nella produzione industriale.

Una **fabbrica intelligente interconnessa**, dunque, e che opera in gran parte autonomamente. Ciò è reso possibile dalle nuove tecnologie che collegano in rete non solo le **persone**, ma anche **applicazioni e oggetti** (Internet of Things) e consentono alle macchine di analizzare i dati, "imparare" da essi e creare modelli di azione corrispondenti.

Tuttavia, la strada da percorrere è lunga e la maggior parte degli impianti di lavorazione della carne e delle proteine, grandi e piccoli, hanno ancora molta strada da fare. L'uso del robot nell'industria della carne e delle proteine non è ancora paragonabile a quello nell'industria automobilistica o nella produzione di elettronica. Tuttavia, il passaggio dalle macchine specializ-

zate ai **robot industriali** è in pieno svolgimento, soprattutto nelle **aree di controllo, ispezione, tracciabilità e gestione della qualità** dove i requisiti legali sono così elevati che gli esseri umani non possono più soddisfarli in modo affidabile come autorità di controllo nella produzione industriale. Questo è il motivo per cui i sistemi di ispezione automatica vengono utilizzati, ad esempio, per controllare i codici a barre o i prodotti alla ricerca di oggetti estranei.



Le novità di IFFA 2022

Per la prima volta, **IFFA** sarà affiancata da un'**integrazione digitale**: i visitatori avranno la possibilità di rendere la propria **visita** fieristica ancora più unica e **personalizzata**. Attraverso programmi di **matchmaking mirato**, sarà infatti possibile per i visitatori entrare in **contatto con i partner ideali** e fissare appuntamenti in anticipo. Altra novità digitale e strumento protagonista della manifestazione sarà **IFFA Contactor**, il nuovo motore di ricerca online che fornirà ai visitatori informazioni complete e sempre aggiornate sui prodotti e sui profili aziendali degli espositori, corredati di testo, immagini e video, 365 giorni all'anno.

Il programma fieristico: IFFA Forum, conferenze e Discovery Tour

Vedere **innovazioni**, partecipare a **conferenze**, ricevere **spunti per nuovi prodotti e soluzioni** sono punti chiave del programma di **IFFA 2022**.

Durante tutti i giorni della fiera, **IFFA Forum** metterà il suo palco a disposizione di talk di esperti e presentazioni di prodotti. Si parlerà di **automazione, digitalizzazione, sicurezza alimentare, sostenibilità, tendenze alimentari e personalizzazione del settore artigianale**.

I visitatori potranno inoltre scoprire altre novità grazie alle visite guidate: ogni **Discovery Tour** si concentrerà su un tema settoriale, tra cui **tendenze di confezionamento, innovazioni dei processi, alternative alla carne**, ingredienti o tendenze nell'ambito delle macellerie artigianali.

È possibile acquistare i biglietti di ingresso al seguente link:

https://visitortickets.messefrankfurt.com/ticket/en/ticket_select.html?reset_remove_personalized_tickets=true&appshop=mf_tap20160620_1615

e scoprire tutte le novità: <https://www.messefrankfurt.it/it/fiera/iffa>

