



UNIONE EUROPEA



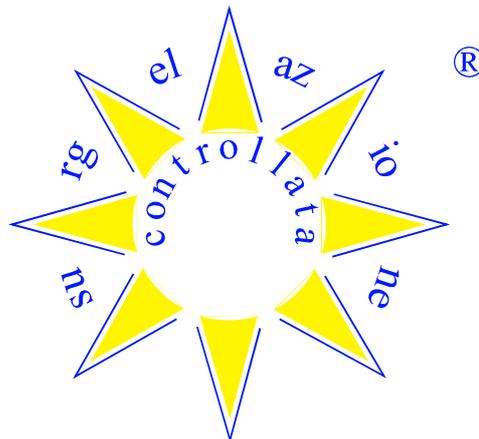
F.S.E.

n. 980005 IO

Progetto

CONTROLLO CONSERVAZIONE PRODOTTI SURGELATI

*Tel. 333 6105382 - fax 050 772211 - DIR. PROG. Roberto Garzella
AREA di MEDICINA BIOFISICA - NEUROSCIENZE - PISA*

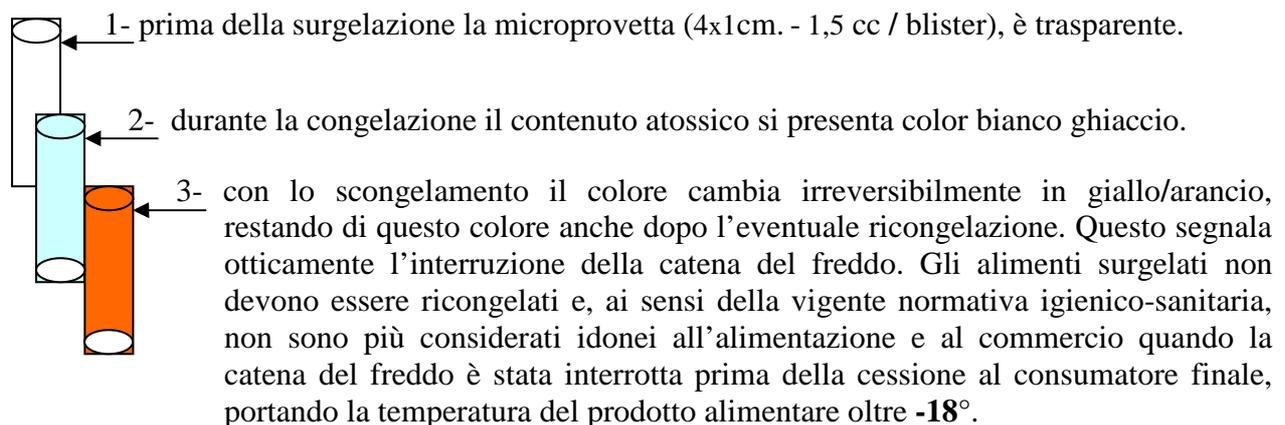


INDICATORE DI INTERRUZIONE DELLA CATENA DEL FREDDO

www.ricercamedica.com

C.C.I.A.A. Pisa n. PI/2002/C/000201 del 20/12/02 – Registrazione e Concessione:
MINISTERO dello SVILUPPO ECONOMICO N. 0001027172 del 06/11/2006

fasi del processo di rilevamento: 1 - 2 - 3



Il rilevatore indica eventuali interruzioni accidentali della così detta "catena del freddo". Può essere inserito a campione in singole confezioni di alimenti surgelati, nelle celle frigorifere dei mezzi di trasporto, in quelle dei magazzini di stoccaggio ed in quelle dei punti vendita all'ingrosso e al dettaglio, oltre che nei frigoriferi domestici. E' importante poter rilevare il malfunzionamento del congelatore o del termostato e l'innalzamento della temperatura che può verificarsi anche dopo prolungate interruzioni d'energia elettrica, in ore notturne o in assenza dell'utente. La ripresa dell'erogazione della corrente elettrica e del funzionamento della cella frigorifera determinerebbero la ricongelazione dei prodotti senza alcuna possibilità di controllo preventivo, in quanto le specifiche caratteristiche organolettiche degli alimenti potrebbero restare inalterate. Lo scongelamento, anche parziale, può generare in breve tempo l'aumento esponenziale della carica batterica presente nel cibo con produzione di tossine e spore non sempre eliminabili tramite cottura, la cui ingestione potrebbe causare gravi tossinfezioni alimentari, con esiti talvolta letali.