

## Carne e prodotti a base di carne suina: dal controllo di prodotto al controllo di processo

Il Gruppo Veterinario

Suinicolo mantovano in collaborazione con IZLER Brescia, ha organizzato il 24/03/2017 l'incontro sul tema:

"Carne e prodotti a base di carne suina: dal controllo di prodotto al controllo di processo, con riferimenti alla riduzione della prevalenza di Salmonella"

Relatore:

Paolo Daminelli IZLER Brescia

L'aggiornamento dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari costituisce un normale processo che risponde alla necessità del loro adeguamento a seguito delle mutate condizioni e delle accresciute conoscenze in materia di tecnologia e microbiologia alimentare. La relazione approfondisce in particolare l'approccio strutturale alla riduzione della prevalenza del patogeno.

Per scaricare la relazione vai nella sezione INCONTRI 2017