



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
FONDAZIONE DI RICERCA

Sede di Parma: Viale F. Tanara, 31/A • 43121 Parma • Tel. 0521.7951 • Fax 0521.795218 • e-mail: info@ssica.it
Sezione di Anghi: Via Nazionale, 121/123 • 84012 Anghi (SA) • Tel. 081.5133711 • Fax 081.5133721 • e-mail: info@ssica.it
www.ssica.it • REA 217562 • Codice Fiscale e Partita I.V.A. n. 00166540344

Università degli Studi di Palermo
Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari e Forestali (SAAF)
c.a. Prof. Vittorio Farina

Viale delle Scienze Edificio 4-H
90128 Palermo

Parma, 30 Aprile 2025

Prot. n. 964 VP/ls

OGGETTO: DICHIARAZIONE DI UNICITA' da parte di Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca (SSICA).

Il sottoscritto Roberto Bianchi nato a Salsomaggiore Terme (PR) in data 23/09/1964 e residente a Fidenza (PR), Strada Santa Margherita 128/B, in qualità di Legale Rappresentante della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca, con sede legale ed amministrativa in Parma (PR), Viale Faustino Tanara n. 31/A ed una unità locale in Anghi (SA), Via Nazionale 121/123,

DICHIARA

che a livello nazionale, è l'unica organizzazione di ricerca preordinata allo sviluppo delle imprese conserviere alimentari che può vantare oltre 100 anni di attività svolta nel campo della ricerca fondamentale e applicata, dello sviluppo sperimentale, del presidio tecnologico, delle analisi e consulenze di laboratorio, del trasferimento dei risultati, della formazione e di altre attività correlate, in favore delle aziende e delle associazioni industriali ed artigianali che operano nel settore conserviero italiano, poiché il suo scopo statutario primario è rivolto in effetti a fornire risposte ai problemi generali riguardanti l'attività conserviera, intervenendo su tutta la filiera produttiva allo scopo di migliorarne gli standard di sicurezza e qualitativi di processo e di prodotto.

Dal 1922 infatti, senza soluzione di continuità, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari – Fondazione di Ricerca (SSICA), operante con sede a Parma e la sezione di Anghi (Salerno), promuove il progresso scientifico e tecnologico dell'industria conserviera italiana per i settori di frutta, verdura, ortaggi, della carne e dei prodotti ittici attraverso attività di ricerca, consulenza, formazione e divulgazione di informazioni. Nella filiera produttiva del settore agroalimentare italiano, in particolare di quello conserviero, la Fondazione di Ricerca SSICA fornisce soluzioni uniche e all'avanguardia in termini di sicurezza di prodotto e di processo, innovazione tecnologica, metodologia e ottimizzazione delle materie prime.

Grazie al suo personale altamente specializzato e ai laboratori all'avanguardia, chimici, microbiologici e tecnologici, SSICA è uno dei più importanti enti di ricerca applicata nel settore delle conserve alimentari in Europa e nel mondo e partecipa fattivamente alla conduzione di progetti di ricerca nazionali e internazionali come partner e/o coordinatore di progetti europei, nazionali, regionali finanziati da Horizon, Prima, Susfood2 Fos., LIFE, programma FP7, SPOKES PNRR, ecc... L'Istituto comprende aree specifiche per diversi settori merceologici, nonché dipartimenti e laboratori preposti alle attività più generali e specifiche per lo sviluppo applicato di nuovi prodotti, nuovi processi di lavorazione e conservazione, analizzandone anche l'impatto economico commerciale e sociale.

In particolare è di peculiare importanza attestare che, nel corso della sua lunga storia, i laboratori tecnologici di SSICA si sono sempre di più arricchiti di impianti di scala pilota semi-industriale che consentono di riprodurre integralmente i cicli produttivi delle aree merceologiche principali per competenza (carni, ittici e

vegetali), permettendo la messa a punto e il miglioramento dei processi produttivi tecnologici tradizionali oltre l'ottimizzazione del processo per lo sviluppo di nuovi prodotti. Inoltre, grazie alla stretta collaborazione con le aziende impiantistiche del settore alimentare, sono proposti test sui suddetti impianti pilota che consentono di sviluppare e validare tecnologie di processo alternative e produzioni di alimenti conservati innovativi.

Nello specifico, all'interno del progetto **Tech4Bev – Tecnologie innovative e sostenibili per la produzione di bevande a base di frutta e verdura con valenza nutraceutica**, SSICA mette a disposizione i propri impianti pilota capaci di simulare linee e processi di trasformazione, allo scopo di sviluppare nuove formulazioni di bevande a base di frutta e verdura con valenza nutraceutica e funzionale, con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità, sicurezza e qualità del prodotto finito ottenuto.

SSICA, allo scopo, dichiara di essere provvista dei seguenti impianti pilota di scala semi-industriale, presenti nei laboratori tecnologici delle due Sedi di Parma e Anghi (SA):

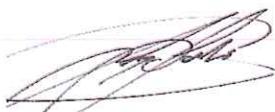
- Linea pilota su scala semi industriale per la produzione di succhi, puree, passate e concentrati di pomodoro, frutta, ortaggi e semi-lavorati.
- Linea pilota su scala semi industriale per la produzione di pelati, polpa e cubettato di pomodoro
- Linea pilota su scala semi industriale per produzione di alimenti con tecnologia Ohmica
- Linea pilota su scala semi industriale per produzione di alimenti con Tecnologia UHPP
- Linea pilota su scala semi industriale per produzione di alimenti con Tecnologia UAE (Ultrasound Applied Extraction)
- Essiccatore Spray dryer
- Essiccatore Drum dryer
- Essiccatore Air dryer
- Apparecchi pilota di Pastorizzazione statici e in continuo
- Apparecchi pilota di Sterilizzazione (statici e rotanti)
- Apparecchio pilota per trattamento a Microonde (WW)
- Apparecchio pilota per tecniche di separazione su membrana
- Linea pilota per la produzione di conserve di carne (insaccati cotti)
- Linea pilota per la produzione di Conserve di carne (stagionati crudi)
- Linea pilota per la produzione di Conserve ittiche (tonno)
- Apparecchiature per confezionamento prodotti in imballaggi rigidi e flessibili
- Celle termostatiche per studi di shelf life (+3 - +50) con controllo di T tramite sonda e luce

Per maggiori informazioni e dettagli pregasi consultare il nostro sito internet: www.ssica.it .

Con i migliori saluti,

Luca Sandei

Resp. Scientifico
Area Conserve Vegetali



Roberto Bianchi

Il Rappresentante Legale
SSICA – Fondazione di Ricerca

