

IFFA 2022, Meat Technology Global

IFFA

Manca poco alla prossima edizione di IFFA! Dal 14 al 19 maggio, a Francoforte, torna la fiera internazionale triennale dedicata all'industria della carne: dalla lavorazione alla conservazione e refrigerazione, fino al confezionamento e alla vendita. Da quest'anno in fiera tra le novità ci sarà il focus sulla trasformazione delle proteine.

DI FRANCO RIGHI

Milano. L'offerta in fiera sarà altamente internazionale e ampia: **oltre 900 aziende espositori** provenienti da tutto il mondo presenteranno i loro prodotti nei padiglioni 8, 9, 11 e 12 del quartiere fieristico, e le aspettative per il settore sono molte. I grandi numeri di IFFA, che già ad oggi hanno superato quelli dell'ultima edizione del 2019, danno un segnale di positività che sottolinea la necessità da parte degli addetti ai lavori di incontrarsi dal vivo e in sicurezza.

Molti saranno i trend presentati e le tematiche affrontate in fiera riguardanti l'industria della carne, a partire dalla sostenibilità che rappresenta un catalizzatore per il cambiamento e l'innovazione nel settore. La discussione sulla produzione sostenibile nell'industria della lavorazione della carne riguarda essenzialmente le questioni della tutela dell'ambiente, della salute e del benessere degli animali. In relazione alla protezione climatica, le elevate emissioni di CO₂, l'altrettanto elevato consumo di acqua e i rifiuti di imballaggio prodotti, costituiti principalmen-

te da imballaggi in plastica, sono al centro delle critiche. L'industria della lavorazione della carne sta dunque rispondendo a questo con innovazioni tecnologiche, ma anche con impegni aziendali verso soluzioni sostenibili. Si nota inoltre anche la tendenza dei consumatori a mettere in discussione il loro comportamento alimentare. I sostituti della carne a base di proteine vegetali così come le alternative vegane e vegetariane stanno di conseguenza vivendo un vero boom e riflettono la tendenza verso cibi sostenibili e rispettosi degli animali. IFFA 2022 riprende questa tendenza e si aprirà a **fonti proteiche alternative**. Oltre al focus sulla carne, la fiera presenterà per la prima volta le tecnologie di lavorazione e gli ingredienti per le proteine vegetali.

Anche **l'automazione** continua a essere uno dei temi principali e più attuali legato all'industria della carne e delle proteine: moderne soluzioni robotiche abbinata all'intelligenza artificiale svolgono un ruolo importante nell'ottimiz-



zazione dei processi e allo stesso tempo nell'aumento della resa, della flessibilità e della sicurezza alimentare. La sicurezza alimentare è fondamentale e le soluzioni innovative nel design igienico sono quindi al centro di conferenze e workshop in fiera.

Altra importante novità ma di natura digitale per il prossimo appuntamento con IFFA sarà **IFFA Connector**, il nuovo motore di ricerca online che fornisce informazioni complete e sempre aggiornate su tutti gli espositori e le loro innovazioni, sui prodotti dell'industria della carne e delle proteine, 365 giorni all'anno. ■

