

Transparencia, cadena de suministro y futuro: la innovación comienza en Meat-Tech

30/01/2020

Se celebrará del 4 al 7 de mayo de 2021

Hacer crecer toda la cadena de suministro y garantizar la identidad de un mercado en constante evolución, satisfacer las nuevas necesidades de los consumidores y anticipar las tendencias de la distribución moderna con un evento de alto valor agregado capaz de reunir a todos los profesionales del sector. Estos son los objetivos de Meat-Tech, la exposición internacional especializada en la industria de la carne, el pescado y la comida preparada, programada del 4 al 7 de mayo de 2021 en el centro de exposiciones Fiera Milano en Rho, Italia.



FIERA MILANO RHO - ITALY
4 - 7 MAY 2021

Meat-Tech mostrará soluciones tecnológicas que ayudan a la industria y a los minoristas a satisfacer las necesidades de los consumidores que buscan cada vez más una experiencia alimentaria más avanzada y consciente basada en procesos de producción sostenibles, bienestar animal y un conocimiento de los orígenes de las materias primas.

Este sector dinámico genera una facturación de más de 8.000 millones de euros en Italia, incluyendo 1.500 millones de euros en exportaciones (fuente: ASSICA - Asociación Italiana de Productores de Carne y Frío) e invierte en investigación, desarrollo y trazabilidad. Se centra cada vez más en la capacidad de innovar con la ayuda de soluciones avanzadas para desarrollar toda la cadena de suministro, particularmente ingredientes, sabores y especias. Ingredientes funcionales libres de alérgenos y azúcares añadidos ideales para dietas bajas en calorías y mezclas versátiles para productos de origen animal.



Estos y muchos otros productos nuevos se exhibirán en Meat-Tech, atendiendo la tendencia de comidas preparadas y fuera del hogar, ricos en proteínas, duraderos y sin aditivos, hasta nuevas líneas naturales que garantizan los valores nutricionales de los productos terminados y extienden su vida útil. También plantas completas y cada vez más automatizadas para procesamiento y transformación que operan de acuerdo con los más estrictos estándares de higiene y mantienen altos niveles de rendimiento de producción.

Meat-Tech mostrará los últimos productos nuevos en los campos de las máquinas de envasado, líneas de preparación, sistemas de pesaje, porcionado, conformado y extrusión, máquinas de atado y dosificación y sistemas de cocción. Soluciones versátiles adecuadas para el procesamiento de alimentos, desde fiambres, carne fresca y productos a base de carne hasta pescado, queso y productos de panadería. Pero también preparaciones innovadoras para la comunidad vegetariana y alimentos para mascotas.

La próxima edición de MEAT-TECH también exhibirá materiales de envase innovadores y de alto valor agregado destinados al contacto con alimentos que se destacan por sus altos estándares de calidad y rendimiento. Estos materiales se diseñan cada vez más de acuerdo con los nuevos paradigmas dictados por la economía circular.

Como parte de una visión completa de la cadena de suministro, las soluciones de la cadena de frío y la sala blanca recibirán una nueva identidad que abarcará una variedad de sectores y alimentos y se exhibirán en el área especial MEAT + Cold Chain Solution. Este enfoque cruzado se extenderá al mundo más amplio del envasado de alimentos organizado en la exposición concurrente IPACK-IMA, donde los sistemas de envasado de última generación para fiambres, comidas preparadas y comidas fáciles completarán el rango de exhibición de un espectáculo que destaca por su alto nivel de especialización, oportunidades para la transferencia de tecnología y el desarrollo de nuevas ideas y productos, lo que lo convierte en un evento industrial único a nivel mundial.