



Meat-Tech: in attesa dell'edizione di ottobre

Le anticipazioni della terza edizione di Meat-Tech: espositori, convegni, topic e la piattaforma MYipackima

È in fase organizzativa la terza edizione di Meat-Tech - la fiera specializzata in tecnologie e soluzioni innovative per la filiera dei salumi, delle carni e dei piatti pronti - organizzata da Ipack Ima srl, joint venture tra Ucima e (Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche per il Confezionamento e l'Imballaggio) e Fiera Milano, che si svolgerà fisicamente a Milano dal 22 al 26 ottobre 2021.

L'offerta espositiva è rivolta all'industria del fresh food, tra cui carne, ittico, caseario, piatti pronti e gastronomia e gli argomenti topici delle cinque giornate di manifestazione saranno la sostenibilità, la sensibilità ambientale, l'attenzione al green, la sicurezza alimentare e le tecnologie, tra cui quelle tailor made per prodotti ricettati e food specialities, oltre a pre-affettati, snack e gastronomia pronta, proteine alternative e prodotti plant based, proposte di ingredienti innovativi e soluzioni mirate alla formulazione di alimenti carnei "senza" additivi: la loro sicurezza, la shelf life e il confezionamento.

A rafforzare Meat-Tech, la concomitanza con due manifestazioni di grande rilievo internazionale che favoriscono la contaminazione e il trasferimento tecnologico: TuttoFood, fiera che copre l'intera filiera agro-alimentare e Host Milano, manifestazione leader mondiale per le soluzioni e tecnologie per l'ospitalità e il fuori casa.

In attesa della fiera e delle relazioni e incontri che solo una fiera in presenza riesce a garantire, espositori e buyers possono fin da ora costruire il proprio percorso virtuale, grazie a MYipackima.

Si tratta di una versione rinnovata della piattaforma di match making, dove aziende e potenziali clienti possono trovare l'interlocutore perfetto e sviluppare nuove opportunità, grazie a una profilazione personalizzata che facilita la costruzione di relazioni trasversali ai contesti tecnologici, ai target e ai mercati. Che si tratti di appuntamenti allo stand o di incontri virtuali, il tool permette di potenziare le occasioni di contatto in modo ancor più selezionato tra aziende e potenziali partner prima, durante e dopo la fiera.

Uno strumento ideale anche per definire un percorso personalizzato a Meat-Tech che, grazie anche a un Buyers Program dedicato, riuscirà a intercettare buyer dai profili specializzati di settori che spaziano dai brand alimentari ai produttori per conto terzi, dalla GDO ai copacker.

Anche noi saremo presenti alla manifestazione fieristica con In-Formare: il 25 ottobre nel pomeriggio si terrà il convegno "[Sicurezza e qualità di alimenti carnei senza additivi: tecnologie, ingredienti, shelf life e packaging](#)" durante il quale sarà tracciato un overview su formulazione, sicurezza, shelf life e confezionamento di questi prodotti alimentari focalizzandosi su: ingegnerizzazione degli alimenti a base carne senza additivi; tecnologie e packaging; trattamenti sostitutivi a garanzia della stabilità, shelf life e certificazione secondo la UNI/PdR 57:2019.