

PRODOTTI E SERVIZI

Notizie su prodotti e servizi
offerti dal mercato

a cura della Redazione

Soluzioni per la produzione di proteine coltivate

Solaris Biotechnology è un'azienda italiana fondata nel 2002 e specializzata nella realizzazione di fermentatori, bioreattori e sistemi di filtrazione per l'utilizzo a livello sia di ricerca e sviluppo sia produttivo. Le sue soluzioni sono utilizzate all'interno di università, scuole e centri di ricerca, oltre che in diverse tipologie di aziende, tra cui quelle alimentari, nutraceutiche e agricole, e consentono di creare varie categorie di prodotti. "Una di queste – fanno sapere dall'azienda – sono le proteine coltivate, che offrono una soluzione ecologica, nel rispetto degli animali, e salvaguardando il fragile ecosistema della terra, riducendo l'inquinamento e producendo alimenti privi di antibiotici e microplastiche". Dal 2021, Solaris Biotechnology è entrata a far parte del gruppo Donaldson Company. "Il settore delle biotecnologie – sottolineano dall'azienda – è in costante crescita e i nostri bioreattori offrono una soluzione avanzata ed economicamente accessibile per soddisfare le esigenze emergenti di questo mercato in espansione".

www.solarisbiotech.com/it

Vetrine refrigerate, Eurocryor firma la linea Stili

Epta, azienda specializzata nella refrigerazione commerciale, propone, a marchio Eurocryor, una gamma di vetrine refrigerate – denominata Stili – per arredare macellerie, gastronomie, pescherie e pasticcerie. Tutte le soluzioni della linea sono caratterizzate da vetri extrachiari e un'illuminazione a Led multicolore, da impostare in virtù degli alimenti in mostra: bianca, per formaggi freschi, gialla, per quelli stagionati e il pane, rosa, per i salumi e le carni bianche, e il "natura rosso", per la carne rossa. Valori aggiunti arrivano anche dalle tecnologie che contraddistinguono la gamma:

- l'Adaptive System regola i parametri del banco in funzione

delle condizioni ambientali esterne, al fine di mantenere stabili le temperature e ottimizzare l'equilibrio tra la gestione della refrigerazione e l'umidità all'interno delle vetrine;

- il Dynamic System consente di preservare la carne per diversi giorni all'interno della vetrina, senza alterarne le caratteristiche, la freschezza e l'impatto estetico.

Le vetrine refrigerate Eurocryor, inoltre, sono dotate di un pannello di controllo touch screen, frutto della collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che permette di selezionare, con un click, la "food category" desiderata per settare le funzioni di esercizio.

www.eptarefrigeration.com/it

