

Innovazione tecnologica – Gruppo Villari

In uno scenario di forte competizione globale, il processo di **innovazione e sviluppo di nuovi prodotti** rappresenta un elemento cruciale per il successo di un'azienda agro-industriale, il tutto correlato al concomitante sviluppo di tutte quelle tecnologie informatiche innovative che permettono un controllo di processo rapido e tempestivo, tale da poter aumentare la conformità dei corrispondenti prodotti finiti da esso derivati. In tale contesto, tutte le aziende sono sempre più solerti all'evoluzione tecnologica, alle necessità di migliorare continuamente le prestazioni dei loro prodotti in funzione delle mutevoli richieste di mercato specie nel settore alimentare sempre più orientato su prodotti con elevata qualità di servizio e al tempo stesso sempre più rispettosi dell'ambiente, senza tralasciare l'aspetto sempre più attuale del consumismo, ma con meno sprechi possibili nel rispetto di un'etica sociale sempre più attenta.

In questo scenario, per **Villari S.r.l.** l'innovazione tecnologica di prodotto e di processo verte sui seguenti aspetti pragmatici:

- **Modalità di presentazione del prodotto con elevata qualità di servizio**, coniugando da una parte il classico e notorio utilizzo del limone, associando l'innovazione della modalità di presentazione del prodotto con la naturalezza e la freschezza del succo appena spremuto, anche in tutte quelle circostanze/situazioni che di fatto ne limiterebbero l'utilizzo se non il tradizionale succo di limone pastorizzato e stabilizzato, allontanandosi dalla tradizionale freschezza del succo appena ottenuto da un limone fresco;
- **Modalità di presentazione e utilizzo del prodotto** non più associato al classico e consueto utilizzo, ma anche in abbinamento ad altre materie prime per la preparazione di prodotti di quarta gamma, in cui il limone, di fatto, rappresenterebbe la materia prima accessoria confezionata singolarmente senza creare interferenze sensoriali in abbinamento ad altri ingredienti in proporzione variabile.

Per poter garantire la specificità di presentazione del prodotto coniugandone allo stesso tempo la conformità per tutta la sua shelf life, è stato necessario sviluppare e quindi implementare un processo industriale consono ad assicurare la conformità qualitativa del prodotto, la rispondenza agli standard normativi cogenti per la commercializzazione dei prodotti alimentari, ma al tempo stesso un processo tale da garantire dei risultati economici compatibilmente sostenibili e tali da determinare una remuneratività aziendale.

Attraverso il programma di studio condotto, è stato sviluppato un processo industriale in cui determinate fasi potenzialmente critiche per la conformità del prodotto in senso lato, sono state valutate e attenzionate per assicurarne la performance. Nello specifico, un **trattamento di lavaggio e sanificazione congiunto** tale da non essere invasivo sotto l'aspetto prettamente qualitativo e sensoriale del prodotto finale (limone in quartino singolarmente confezionato); questa fase permetterà il contenimento della problematica microbiologica che in questo ambito diventa ancora più rilevante, considerando che viene processato un agrume di quarta gamma tagliato e quindi ancora più suscettibile ad alterazione microbica rispetto al classico agrume intero, a cui non è possibile applicare i consueti trattamenti di stabilizzazione. A seguire, un **sistema di taglio e confezionamento** consoni e adeguati, tale da preservare le peculiari caratteristiche dell'agrume, evitando al momento del taglio/sezionamento, così come nel corso della normale shelf life, l'ossidazione degli oli essenziali o, meglio, di determinate molecole presenti nell'olio essenziale di limone, la cui eventuale alterazione e ossidazione pregiudicherebbe poi la stabilità e il successivo utilizzo del nostro prodotto da parte del consumatore finale.

Un ulteriore aspetto di innovazione tecnologica è riferito al **controllo puntuale del processo produttivo**, al fine di valutarne la conformità ed eventualmente attuare tutte le adeguate azioni correttive per poter rientrare all'interno dei range di controllo e/o accettabilità, normalmente previsti in un qualsiasi processo produttivo. Per poter garantire tale aspetto, occorre agire su due livelli: il primo è strettamente di processo, garantendo il **controllo puntuale delle attrezzature** che hanno un'importanza diretta nella conformità del prodotto finito monitorandone costantemente funzionalità e rendimento; il secondo riguarda l'applicazione di **metodiche e tecniche in grado di fornire informazioni adeguate e attendibili in tempi celeri**, in termini di idoneità del prodotto prima della sua successiva commercializzazione. Ciò consente di fatto l'uscita di tutto il prodotto consoni e rispondenti a determinati indici microbiologici o specifici parametri qualitativi, che dovranno poi essere garantiti nel corso della stessa shelf life. In questo ambito, Villari S.r.l. ha implementato le adeguate soluzioni impiantistiche per il controllo dei punti critici e al tempo stesso adottando delle metodiche analitiche di verifica consoni e adeguate, che in tempi celeri forniscono una **valutazione oggettiva ed attendibile** in merito allo stato di idoneità e conformità delle attrezzature di processo impiegate durante la fase prettamente produttiva, la cui non conformità potrebbe poi pregiudicare l'idoneità e la corrispondenza del prodotto in esse lavorato. Specificatamente sono state individuate le **metodiche di controllo istantanee atte alla valutazione microbiologica delle attrezzature** a diretto contatto con il prodotto rispetto alle tradizionali metodiche di riscontro il cui risultato solitamente è disponibile dopo 24 ore dall'attività di prelievo del campione.

Per mappare in maniera puntuale e circoscritta il processo di lavorazione e poter di fatto controllare in tempo reale le performance quantitative del processo produttivo valutando rendimenti/costi/scarti di lavorazione rispondenza del prodotto lavorato, le attrezzature di processo installate, il cui funzionamento risulta fondamentale nel determinare il costo del prodotto e quindi il corrispondente conto economico, sono state dotate di apposito **sistema di controllo funzionale in remoto** per poter prontamente individuare giornalmente tutte le eventuali disfunzioni tecniche o performance di lavoro in cui il non controllo e verifica con una certa sistematicità operativa può determinare l'incoerenza dei risultati economici attesi dall'azienda consentendo di fatto la possibilità di poter attuare un controllo celere intervenendo con le soluzioni correttive più consone per evitare potenziali derive di processo ed inevitabilmente economiche, partendo dal presupposto che il primo obiettivo di un'azienda è quello di avere le informazioni certe e corrette per poter poi intraprendere l'orientamento più consono.

