



INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovation and research

Food Chemistry, Technology and Safety



Testing Services

- quality, authenticity and food safety
- targeted e untargeted screening
- compliance with regulations and commercial standards
- evaluation of organoleptic damage (odour and taint)
- organoleptic evaluation of virgin olive oil
- technological tests
- extractable and leacheables
- food contact materials



Consultancy



Research and Innovation



Technical Standardisation



Training

Contacts: pierangela.rovellini@mi.camcom.it | +39 02 8515.3571





INNOVHUB
STAZIONI SPERIMENTALI
PER L'INDUSTRIA

innovazione e ricerca

Chimica, Tecnologia e Sicurezza Alimentare



Analisi e prove

- Qualità, autenticità e sicurezza alimentare
- Conformità ai regolamenti e standard commerciali
- Screening targeted e untargeted
- Valutazione danno organolettico retrogusto e retroodore
- Valutazione organolettica olio vergine di oliva
- Prove Tecnologiche
- Extractable and Leacheables
- Alimentarietà MOCA



Consulenza



Ricerca e Innovazione



Normazione tecnica



Formazione

Contatti: pierangela.rovellini@mi.camcom.it | +39 02 8515.3571

