



## **Nota esplicativa sull'attività scientifica del Brazzale Science Center (BSC)**

Prof. Fernando Tateo  
Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari - UniMi  
fernando.tateo@unimi.it

Il progetto di attuazione del BSC, dopo il pregresso naturale periodo di rodaggio finalizzato a supporto della R & D e di interventi aziendali mirati all'ottimizzazione delle pratiche di qualità, vede attualmente il varo con la sua più diversificata finalizzazione.

**Finalità etica centrale del BSC è il programma di valorizzazione attualizzata del ruolo indiscutibilmente centrale del latte e derivati nell'alimentazione umana.**

**Finalità operativa attuale è quella di svolgere ricerca analitica e tecnologica necessaria e complementare alla gestione ottimizzata della produzione e della sicurezza di prodotto in Brazzale SpA.**

Il parco di strumentazioni analitiche del BSC è in attuale fase di finale collaudo: la sede prestigiosa dei laboratori analitici è allocata in Cogollo del Cengio (VI). La sede è ricca di strumentazione di alto livello scientifico, coprendo le attività di cromatografia in fase liquida ed in fase gassosa e disponendo in parallelo di corredo di livello spinto in spettroscopia di riconoscimento MS ed MS/MS. Il parco strumentale è abilitato a studi di caratterizzazione delle materie prime e di prodotti finiti per il settore lattiero-caseario, ma spazia in applicazioni di larga finalità in settori differenziati correlati all'industria dei prodotti dolciari e di derivati correlati a finalità nutrizionali diverse.

La sede direzionale e coordinativa dell'attività RD e di ricerca nel settore alimentare ha invece vita in Zanè (VI) presso gli Stabilimenti di produzione della Brazzale S.p.A.

Il Centro BSC svolge attività di formazione diretta al personale interno aziendale, presiede alla formazione del sistema di qualità analitico e provvede a sostenere ogni fase preliminare di controllo industriale della produzione, presiedendo allo studio e soluzione di problematiche di qualità legate a materie prime e prodotti finiti del Gruppo Brazzale S.p.A.

Risulta compresa nell'attività del BSC quella di sperimentazione diretta nella preparazione dei formulati derivati da materie prime di ogni genere e grado, cui è destinata la sezione "R&D preparativa", in sede di Cogollo del Cengio. La sede ha attività interattiva con esperti della preparativa industriale, e avrà all'attivo l'organizzazione di attività di formazione chimico-industriale per operatori del settore, attività che comprenderà anche l'organizzazione di congressi di studio finalizzati a specifici settori dei derivati dei prodotti lattiero-caseari.

Fa capo alla sezione-base del Centro di Zanè l'organizzazione di corsi permanenti di aggiornamento sul tema didattico di "Chimica delle Sostanze Naturali". Questa sezione didattica sarà destinata alla parte più larga possibile di operatori dell'industria alimentare a livello nazionale.

La Direzione Scientifica delle diverse attività prima per sommi capi descritte è del Prof. Fernando Tateo, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari UniMi-Di.S.A.A., chimico analitico e tecnologo



industriale, mentre il percorso analitico dell'attività è diretto in ricerca ed operatività dalla Prof. Monica Bononi, docente di Analisi Chimica dei Prodotti Alimentari UniMi-Di.S.A.A.

L'attività di coordinazione del Centro è svolta dalla Dott. Rita Marchesini, che presiede al rapporto BSC-Gruppo Brazzale SpA ed alle attività di gestione dei vari rapporti con operatori esterni.

Il rapporto interattivo con Enti e Società del settore Lattiero-Caseario, allargato al settore alimentare e salutistico, è previsto e promosso in vista dello svolgimento di studi e ricerche che vedono nel parco sperimentale e strumentale del BSC un'attenzione qualificata.

Zanè, 12 agosto 2023