Grazie alle sue ricerche su un'innovativa pellicola flessibile che estende la vita commerciale degli alimenti confezionati, l'udinese Matteo Gumiero, dottorando all'Ateneo friulano, è stato l'unico italiano, fra 18 giovani studiosi europei, chiamato a partecipare al "*Workshop europeo in Ingegneria e Tecnologia alimentare*
" tenutosi a Singen (Germania). Il meeting scientifico, giunto alla sesta edizione, è organizzato dalla Sezione alimentare della Federazione europea di Ingegneria chimica in collaborazione con la Federazione europea di Scienza e Tecnologia alimentare e il centro Nestlè di Singen.

Gumiero ha presentato il suo progetto di dottorato in Scienza degli alimenti. Il lavoro ha come obiettivo lo studio di film flessibili a uso alimentare, costituiti da minerali inorganici aggiunti a una matrice plastica, allo scopo di estendere la vita commerciale di un alimento confezionato. La tesi di dottorato, intitolata "Sviluppo e caratterizzazione di film compositi HDPE/CaCO3/TiO2 per il confezionamento alimentare", ha come supervisori i professori Alessandro Sensidoni e Rosanna Toniolo.

«Si tratta – sottolinea Sensidoni – di un importante riconoscimento internazionale per il dottor Gumiero e il dipartimento di Scienze degli alimenti e di una conferma del valore della ricerca. Lo studio infatti era già stato apprezzato e selezionato a livello nazionale in occasione del 16° "Workshop italiano in Scienza, Tecnologia e Biotecnologia alimentare"»