

Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica.

Il gruppo: Nuovi Alimenti di Origine Animale

Umbria

Membri del gruppo

Coordinatore: *Cavallucci Clarita DVM*

Imprese agricole

- Grigi Allevamenti
- Luchetti Basilio e Claudio
- Luchetti Marco e Matteo
- Antico Frantoio Petesse
- Fattoria del Monte Puro
- Oleificio CC. DD. Di Amelia Soc. Coop. Agricola

Ricerca UniPg

Dipartimenti di: Scienze Agrarie, Medicina, Chimica, Scienze farmaceutiche, Medicina Veterinaria Istituto Zooprofilattico e Sperimentale Umbria e Marche

PMI

Nuovo Molino di Assisi srl
Impresa Verde srl

Altro: Cesar, Centro per lo sviluppo agricolo e forestale



Data avvio 30.03.2018

Data conclusione 30.06.2021

Risorse finanziarie:
€ 279.077,13

Descrizione delle attività

- Performanti tecnologie di microincapsulazione e/o inclusioni in matrici food-grade con nuovi ingredienti purificati, stabilizzati e formulati per le esigenze relative ai processi alimentari.
- Produzione di alimenti lattiero caseari arricchiti con i suddetti nuovi ingredienti, quali alimenti funzionali ad attività salutistica grazie all'apporto di fenoli bioattivi
- Caratterizzazione analitica completa, studio della shelf-life, verifica dei requisiti di sicurezza e studio delle potenziali proprietà salutistiche attraverso saggi in vitro.
- Produzione di alimenti a base di carni bovine fresche in cui i suddetti nuovi ingredienti verranno inclusi, quali conservanti di origine naturale, per migliorarne la qualità, come prolungamento della stabilità ossidativa e di riduzione nella produzione in cottura di composti di neoformazione riconosciuti come cancerogeni (IPA e HCA), e la sicurezza in termini di riduzione della proliferazione dei germi indicatori di alterazione del prodotto.
- Produzione di integratori mangimistici da impiegare nell'alimentazione della bovina da latte, per l'influenza sulle performance produttive e per migliorare le caratteristiche qualitative del latte e dei suoi derivati in termini di proprietà nutrizionali, salutistiche e di shelf-life.

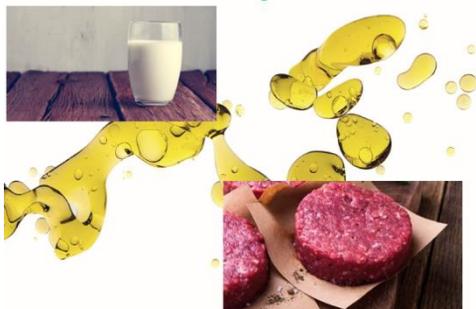
... e il problema affrontato

Mettere in atto un sistema di recupero dalle acque di vegetazione dei frantoi oleari per ottenere da una parte un conveniente disinquinamento delle stesse, dall'altra un concentrato fenolico ricco di sostanze bioattive, che opportunamente purificato e stabilizzato possa collocarsi nel mercato delle sostanze bioattive di origine naturale.

Quale soluzione?

Un processo tecnologico, ecocompatibile per ottenimento di estratti adatti all'alimentazione umana ed animale. Sviluppare, partendo dai concentrati fenolici, prodotti alimentari che possano conciliare l'immagine del prodotto tradizionale, nello specifico prodotti lattiero-caseari e carni fresche, in grado di esercitare effetti benefici per la salute

Nuovi alimenti di Origine Animale



Attività di comunicazione e divulgazione

Report del progetto, finalizzato alla divulgazione.
Brochure di presentazione del progetto, con descrizione del progetto e dei relativi obiettivi, le attività realizzate e i risultati raggiunti.
Presentazione del progetto in occasione di convegni e conferenze.
Pubblicazione su riviste di settore.
Attivazione di un portale web dedicato che garantisca l'aggiornamento costante del progetto