



PIATTAFORMA AGROALIMENTARE

Dal caffè all'olio, l'innovazione per la sostenibilità e la nutrizione

Laboratorio Ciri Agroalimentare

Che fare degli scarti di produzione del caffè? Il laboratorio Ciri ha risposto al quesito con un progetto di riqualificazione della pellicola argentea, uno dei residui della lavorazione del caffè tostato, all'insegna della sostenibilità e del recupero. Il progetto di ricerca è coordinato dalla professoressa Tullia Gallina Toschi e sviluppato all'interno del Laboratorio dell'Università di Bologna in collaborazione con la società di recupero di scarti agroalimentari Rvf Ambiente per l'azienda Co.Ind.

Le caratteristiche chimico-fisiche di questo prodotto hanno permesso di avanzare diverse ipotesi innovative per la sua riqualificazione. Tra i possibili utilizzi figura l'estrazione di diversi composti bioattivi (come la fibra alimentare e antiossidanti) utili per la produzione di carta, ma di grande interesse è anche la riqualificazione come biomassa per la produzione di energia. Il progetto è stato premiato dalla Society of Chemical Industry nel corso del convegno "Waste Not Want Not: Agri-Food Waste Solutions for a Hungry World".

È stata invece richiesta dall'azienda Olitalia la sperimentazione su nuovi blend di oli extravergine di oliva con profili nutrizionali innovativi: alto contenuto di antiossidanti naturalmente presenti, biofenoli e tocofenoli. Ma anche un olio arricchito di vitamine.

Al centro della ricerca c'è la valutazione dei prodotti dal punto di vista della resistenza durante il tempo di conservazione dell'olio (ovvero in termini di shelf-life) e la qualità di conservazione attraverso innovativi sistemi di filtraggio.

Tepass, tecnologie per l'alimentare sicuro e sostenibile

Prodotti alimentari con valori qualitativi più elevati, alimenti funzionali e salutistici, prodotti con migliori performance di servizio (shelf-life) e con migliori qualità estrinseche, quali la sostenibilità ambientale del packaging. Sono questi i temi del progetto Tepass per la qualità e la sostenibilità dei prodotti alimentari, una sorta di esperienza-laboratorio per il settore agroalimentare che unisce i due poli produttivi tecnologici della Romagna e dell'Emilia.

Strutturata come ricerca modella e promossa dalla Regione, all'iniziativa partecipano tre enti di ricerca regionali, tutti facenti capo alla Rete Alta Tecnologia: Ciri Agroalimentare (Università di Bologna), il gruppo di ricerca sulla valutazione chimica e analisi degli alimenti del Siteia e il





Laboratorio di Chimica delle fermentazioni dell'Università di Modena e Reggio Emilia, oltre ad alcune imprese partner.

Un codice a barre per il Dna

Centro Biogest-Siteia per l'Università di Modena e Reggio Emilia

Il modo migliore per identificare gli organismi viventi in modo veloce ed economico? I Dna barcodes, marcatori molecolari universali che ne permettono l'identificazione, il riconoscimento e la tracciabilità in diverse matrici, così come il codice a barre identifica ogni prodotto presente in un supermercato. Una garanzia efficace di sicurezza alimentare contro frodi alimentari e commercio illegale di organismi appartenenti a specie rare o minacciate, sempre più importante con l'ampliamenti dei mercati internazionali.

Se ne occupa il centro Biogest-Siteia, laboratorio di Zoologia Evoluzionistica del Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia che applica e sviluppa metodologie identificative per la determinazione, il monitoraggio e la tracciabilità di prodotti agroalimentari.

Il metodo del DNA barcoding permette di associare a singoli organismi una sequenza di DNA specifica che rappresenta il loro "codice a barre molecolare". Tale codice permette il riconoscimento dell'organismo sia nelle materie prime che in prodotti lavorati e miscelati con altre materie prime o se hanno subito particolari trattamenti, come congelamento o conservazione con sostanze chimiche.

L'analisi sensoriale per l'industria alimentare

Crpa Lab

Un cambiamento negli ingredienti, l'utilizzo di materie prime diverse, una variazione nella ricetta e nelle tecnologie: sono mille gli aspetti che influiscono sulle variazioni organolettiche degli alimenti. Nell'industria alimentare sono essenziali le informazioni sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti e sulle preferenze dei consumatori. Ed è fondamentale capire quanto un prodotto piace e scoprire le caratteristiche che ne determinano la preferenza, individuando punti di forza e criticità.

Il laboratorio di analisi sensoriale del Crpa Lab consente alle imprese di valutare le potenzialità applicative di innovazioni di prodotto e processo del comparto. I risultati degli studi sono applicabili anche ai controlli qualità e rappresentano un valido strumento per il marketing.





A disposizione dei settori delle carni, del latte e delle conserve alimentari, il laboratorio di analisi sensoriale è fornito di cabine di assaggio e di tutta la strumentazione per effettuare tutti i test sensoriali. Tra i servizi che offre vi sono il profilo sensoriale completo (anche in confronto con prodotti alternativi o concorrenti), i test discriminanti (confronto con prodotti analoghi ma diversi), l'analisi del consumatore con la misura del gradimento e l'accettabilità del prodotto, analisi della shelf-life, allestimento e mantenimento di gruppi di assaggio interni alle aziende.

Promotori

 Regione Emilia Romagna

 Bologna Fiere

In collaborazione con

 ASTER

 smaui