

Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e Innovazione in Agricoltura Biologica

“Innovative and eco-sustainable processing and packaging for safe and high quality organic berry products with enhanced nutritional value : “**ECOBERRIES**

”

| | |
|--|--|
| Ente Finanziatore | MiPAAF PQAI I - Off. Agr. Biol. |
| Bando/affidamento/Decreto | Avviso DM 90725 del 11-12-2014 |
| Durata del progetto e scadenza prevista | 15-02-2015 – 14-02-2018 |
| Costo e finanziamento totale | Costo € 150600,00; Finanziamento MiPAAF € 99147,51 altra fonte di finanziamento UE 50451,00 |
| Unità Coordinatrice | DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI Responsabile Scientifico Prof. Marco Dalla Rosa Piazza Goidanich, 60 47521 CESENA (FC) +390547338147 marco.dallarosa@unibo.it Coordinatore del Progetto: Prof. Marie Alminger Department of Biology and Biological Engineering Chalmers tekniska högskola Chalmers University of Technology Kemivägen 10, SE-412 96 Göteborg, Sweden |
| Altre Unità Operative | Non ci sono altre U.O. italiane |
| Obiettivi generali | <p>a) L'obiettivo generale del progetto è quello di individuare soluzioni tecnologiche di trasformazione finalizzate ad aumentare la sicurezza, la qualità complessiva e il valore nutrizionale di frutti di bosco biologici, adattando tecnologie tradizionali a quelle richieste per i prodotti biologici.</p> <p>b) Individuare nuove tecnologie finalizzate ad estendere in modo naturale la shelf-life di frutti di bosco freschi e processati al fine di ottenere prodotti ad elevato valore aggiunto.</p> <p>c) Selezione delle tecnologie e sistemi di lavorazione sulla base del loro impatto ambientale.</p> |
| Breve descrizione del progetto | Individuazione di soluzioni tecnologiche innovative finalizzate ad aumentare la sicurezza, la qualità complessiva, il valore nutrizionale e la shelf-life di frutti di bosco da agricoltura biologica, adattando tecnologie tradizionali a quelle richieste per i prodotti biologici. |
| Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni) | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze degli effetti dei processi tecnologici adottati sulla qualità nutrizionale e sicurezza dei prodotti studiati - Identificazione di soluzioni di packaging biodegradabile e/o ottenuti da risorse naturali ottimali per estendere la shelf-life dei frutti di bosco e frutti a bacca biologici. - Individuazione delle tecnologie “mild” migliori per l’ottenimento di frutti di bosco disidratati ad elevate caratteristiche funzionali e sensoriali |
| Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati | Le conoscenze acquisite stimoleranno aziende produttrici e trasformatrici a migliorare la qualità dei prodotti oggetto delle ricerche e di conseguenza aumenteranno la loro attrattività e richiesta da parte dei consumatori. |
| Parole chiave | Eco-sostenibilità; frutti di bosco; frutti a bacca; biologico; funzionalità; sicurezza; shelf-life |
| Altre Note, | |