

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

“Drying, Juices and Jams of Organic Fruit and Vegetables: what happens to Desired and Non-Desired compounds?”  
 “FaVOR-DeNonDe”

<b>Ente Finanziatore</b>	MiPAAF PQAI I - Ufficio Agricoltura Biologica, Azione CORE Organic PLUS ERANET
<b>Bando/affidamento/ Decreto</b>	Avviso DM 90705 del 11/12/2014
<b>Durata del progetto e scadenza prevista</b>	Inizio attività 30 marzo 2015, data di conclusione 29 marzo 2018
<b>Costo e finanziamento totale</b>	Costo € 695.600,00 ; Finanziamento MiPAAF € 211.310,00 (88.110 CRA-IAA, 79200 CRA-ORA, 44.000 UNIMI)
<b>Unità Coordinatrice</b>	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca per i Processi dell'Industria Agro-Alimentare (CRA-IAA), resp. Roberto Lo Scalzo (CRA-IAA, via G. Venezian, 26, 20133 Milano, +39-02239557205, roberto.loscalzo@entecra.it)
<b>Altre Unità Operative</b>	1) Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, Unità di Ricerca per l'Orticoltura (CRA-ORA), resp. Dr. Gabriele Campanelli (CRA-ORA, via Salaria n.1, 63077 Monsampolo del Tronto (AP), +39-0735701706, gabriele.campanelli@entecra.it). 2) Università degli Studi di Milano, resp. Prof.ssa Giovanna Speranza (Dipartimento di Chimica, via Camillo Golgi, 19, 20133 Milano, +39-0250314097, giovanna.speranza@unimi.it).
<b>Obiettivi generali</b>	a) Verificare la possibile connessione tra tecniche di agricoltura sostenibile e trasformazione dei prodotti, attraverso la valutazione sensoriale e nutrizionale dei prodotti finali. b) Valutare le possibili differenze tra tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli convenzionali ed innovative per la loro sostenibilità. c) Misurare il livello nei prodotti Bio dei composti o fitocomplessi ad azione positiva, sia dal punto di vista sensoriale (umami e kokumi) che potenzialmente salutistico (antiossidanti), ed anche negativa come allergeni e micotossine.
<b>Breve descrizione del progetto</b>	L'attività prevista è stata concordata e messa in atto con altri 4 Partner da paesi europei (Germania-Politecnico di Monaco, Norvegia-Bioforsk, Danimarca-Aarhus University ed Estonia-Estonian University of Life Sciences. Si vuole focalizzare l'attenzione sulle tecnologie di trasformazione applicate a prodotti provenienti da campi certificati di origine biologica di largo consumo di origine sia frutticola che orticola (CRA-ORA) ed all'impatto di questa tecnica di gestione delle colture in relazione alla presenza sia di composti “desiderati”, che possono essere antiossidanti oppure esaltatori del sapore che di “non desiderati”, come allergeni e micotossine. Il Progetto è stato articolato in 4 Gruppi di Lavoro: WP1 - Relazione tra qualità sensoriale, presenza di metaboliti secondari ed indici di capacità antiossidante in prodotti trasformati di origine Bio; WP2 - Confronti di allergenicità tra prodotti Convenzionali e Bio e tra frutti tal quali e dopo trasformazione; WP3 - Presenza di composti desiderati (antiossidanti) e non (micotossine) in succhi di mela Bio; WP4 - Attività di divulgazione e trasferimento dei risultati.
<b>Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)</b>	Accanto alle attività di divulgazione tradizionali per il mondo della ricerca, come partecipazione a Conferenze e preparazione di lavori scientifici da pubblicare su riviste specializzate, si porrà l'attenzione su tecniche di divulgazione dei risultati attraverso la rete, ed alla partecipazione ad eventi dove sarebbe previsto l'intervento di persone senza una specifica appartenenza al settore, come ad esempio sedute di valutazione sensoriale di prodotti Bio estese al pubblico.
<b>Trasferibilità e potenziali fruttori dei risultati</b>	Saranno previste delle attività di divulgazione mirata, cercando di rendere comprensibile il taglio scientifico specialistico, verso le associazioni di sviluppo rurale, i portatori di interesse ed anche i singoli agricoltori ed associazioni operanti nel settore Bio.
<b>Parole chiave</b>	prodotti frutticoli ed orticoli Biologici, tecniche sostenibili di trasformazione dei prodotti agricoli, composti esaltatori di aroma e sapore, composti antiossidanti, allergeni, micotossine
<b>Altre Note</b>	La sinergia dei Partecipanti italiani, si esplica a livello significativamente multidisciplinare attraverso il Coordinamento del CRA-IAA di Milano, che parteciperà attivamente nella preparazione dei prodotti di trasformazione per le valutazioni effettuate dagli altri Partecipanti e nella misura della capacità antiossidante; nel ruolo del CRA-ORA, che produrrà le materie prime ed i prodotti trasformati di origine Convenzionale e Bio, vista la sua decennale esperienza e disponibilità sia di campi sperimentali Bio che di macchinari per la trasformazione adatti per piccole realtà produttive; ed all'UNIMI, che effettuerà le valutazioni dei prodotti più interessanti dal punto di vista della presenza di molecole poco conosciute con il ruolo di esaltatori naturali del sapore.