



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

“Innovazioni edibili per il processo e la conservazione di prodotti alimentari biologici”

“WASHandEAT”

<b>Ente Finanziatore</b>	MiPAAF PQAI I - Ufficio Agricoltura Biologica
<b>Bando/affidamento/Decreto</b>	Decreto Ministeriale 27 settembre 2018 n.67374
<b>Durata del progetto e scadenza prevista</b>	Dal 04/08/2020 al 24/07/2022 (24 mesi)
<b>Costo e finanziamento totale</b>	Costo € 341.765,36; Finanziamento € 214.927,88; Contributo € 171.942,30;
<b>Unità Coordinatrice</b>	<p>Centro Interuniversitario di Ricerca Per lo Sviluppo sostenibile (CIRPS)                      Palazzo Doria Pamphilj, Piazza U. Pilozzi – Valmontone – 00038 Roma                      Tel. 0686926663/3358119991                      E-mail: amministrazione@cirps.it - cirpsamministrazione@pec.it</p> <p>Coordinatore: Prof. Stefano Grego                      Tel. 06 829338                      E-mail: gregostefano2@gmail.com</p>
<b>Altre Unità Operative</b>	<p>Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE), Università degli Studi della Tuscia Via S. Camillo de Lellis snc 01100 Viterbo                      E-mail: dafne@pec.unitus.it/direzione.dafne@unitus.it                      Tel. 0761 357437-554-474</p> <p>Giorgio Mariano BALESTRA                      Tel. 0761 357474                      E-mail: balestra@unitus.it</p>
<b>Obiettivi generali</b>	<p><i>a)</i> Ridurre le perdite di natura biotica a carico di differenti filiere dell’agro-food biologico  <i>b)</i> Implementare con approcci ecosostenibili e economicamente attuabili la sanità di prodotti biologici, la redditività dei produttori e la consapevolezza per i consumatori della qualità degli alimenti biologici</p>
<b>Breve descrizione del progetto</b>	<p><b>WASHandEAT</b> mira allo sviluppo ed all’applicazione d’innovazioni edibili per il processo e la conservazione di prodotti alimentari biologici di rilevanza nazionale. In particolare si vuole intervenire a supporto delle filiere biologiche del pomodoro, clementine, arance, cavolfiore, patata, zucche, kiwi, mediante l’impiego di sostanze di origine naturale con proprietà antiossidanti ed antimicrobiche, già autorizzate ma per altre applicazioni (es.: sostane di base, corroboranti, altro) nelle filiere agroalimentari biologiche, in grado di limitare i danni e le perdite economiche determinate da alterazioni di natura biotica, durante le fasi di conservazione e commercializzazione di questi prodotti alimentari biologici.</p>
<b>Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soluzione one fast stop per sviluppare un processo di lavaggio innovativo</li> <li>- certificazione della salubrità e la qualità dei prodotti alimentari biologici selezionati</li> <li>- LCA del progetto</li> </ul>
<b>Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati</b>	<p>Strumenti pratici, economici, di origine naturale e di immediato impatto per ridurre perdite economiche da alterazioni di natura biotica e sostenere filiere biologiche di rilevanti produzioni orto-frutticole.                      Cooperative, Associazioni ed Organizzazioni di Produttori Biologici.</p>
<b>Parole chiave</b>	Controllo biologico, sostanze naturali, funghi, batteri, protezione biologica, qualità, sostenibilità, agricoltura biologica, tracciabilità, proprietà organolettiche, sicurezza alimentare.
<b>Altre Note</b>	

<sup>1</sup> Istruzioni per la compilazione: la presente scheda non deve superare una pagina formato A4; il carattere non deve essere inferiore a 10; il testo in rosso ha mero scopo esemplificativo, sostituirlo con le dichiarazioni richieste. Ritrasmettere in formato word.