



**ANCONA MOLE Auditorium 18 giugno 2019**

**SCHEMA GIURIA**

Università - corso di laurea - insegnamento - docente *University - degree -subject - teacher*

**Università di Camerino - Corso di laurea triennale in Scienze Sociali per la cooperazione internazionale e gli enti non-profit – Prof.ssa Gentilucci, Prof. Tavasso.**

Nome progetto *Project name*

**RE - FIBER**

Squadra *Team*

**Ahmed Abdelwhed, Samuele Grasselli, Giorgia Vici**

Idea *Idea*

**Il prodotto, ricavato dagli scarti organici di aziende locali biologiche, sarà fibra alimentare (solubile e insolubile); polifenoli, sali minerali e vitamine.**  
**Questi elementi verranno addizionati ad alimenti come yogurt, farine, succhi di frutta e in particolare birra artigianale o da fornire in modo diretto ad aziende farmaceutiche al fine della produzione di integratori alimentari. Il prodotto sarà inoltre sottoposto a controllo qualità sia da parte dell'Università degli Studi di Camerino che da terzi.**  
**Ricavando la nostra materia prima direttamente dagli scarti organici, attraverso un processo di essiccazione e polverizzazione, vengono mantenute le proprietà nutrizionali in termini di fibra, polifenoli, sali minerali e vitamine conservando la naturale sinergia tra questi importanti componenti.**



## ANCONA MOLE Auditorium 18 giugno 2019

### Problema e soluzione *Problem and solution*

Un aspetto importante è lo spreco di cibo che risulta essere una sfortunata realtà in tutto il mondo (FAO / WHO, 2008). In particolare, durante la lavorazione di frutta per la produzione della polpa, circa il 65-70% in peso della materia prima viene perso, causando gravi problemi ambientali ed elevati costi di smaltimento. La lavorazione di frutta e verdura produce due tipi di rifiuti. Rifiuti solidi: buccia, semi, pietre e rifiuti liquidi: succo e acqua di lavaggio. In alcuni frutti la percentuale di scarto può essere molto elevata. Tra la frutta promettente troviamo mela, banana e frutto della passione grazie al contenuto di fibre alimentari solubili e insolubili, pectine e frutto-oligosaccaridi delle loro bucce. Le bucce di questi frutti sono ricche in fibre solubili e insolubili, altri carboidrati, composti fenolici, proteine, minerali e vitamine.

### Obiettivi *Objectives*

L'obiettivo di "RE-FIBER" è quello di ricavare; fibra alimentare, fibra alimentare prebiotica e polifenoli, dagli scarti organici delle aziende biologiche locali, attraverso un processo di lavorazione. Il prodotto ottenuto va utilizzato come valore aggiuntivo nella produzione di alimenti funzionali, fondamentali per la salute umana.

### Impatto *Impact*

Un altro settore che ci riguarda è quello dello smaltimento dei rifiuti organici che caratterizza il nostro metodo lavorativo. Circa il 30% dei rifiuti urbani è costituito dai cosiddetti rifiuti organici, provenienti principalmente dagli scarti alimentari di cucina (sia domestici che da mense e ristoranti), dalla gestione dei giardini pubblici e privati e dai mercati (scarti ortofrutticoli). Riciclare questi rifiuti è importante sotto molti punti di vista: diminuisce il fabbisogno di discariche, si riducono i costi di smaltimento, si evita la produzione di inquinanti (odori e percolato in discarica o eventuale bruciatura di questi scarti), si recupera un prezioso materiale utile a garantire la salute dell'uomo.

Purtroppo oggi la gestione e lo smaltimento dei rifiuti rappresentano un concreto problema per l'intero ecosistema e per la salute del genere umano. Nonostante gli anni di confronto con realtà e situazioni assai



## ANCONA MOLE Auditorium 18 giugno 2019

negative l'Italia non è ancora riuscita a organizzare un sistema di gestione concreto e razionale di smaltimento rifiuti. Ecco perché la nostra iniziativa ha tra i propri obiettivi principali quello di ottenere le materie prime da un prodotto di scarto che andrebbe perso e non sfruttato.

### Sviluppi futuri *Future Plans*

La missione dell'azienda è di introdurre nel mercato un prodotto alternativo, innovativo e di alta qualità.

La finalità sarà quella di utilizzare gli scarti alimentari di processi produttivi di frutta e verdura come principale risorsa di produzione.

Il nostro punto di forza che ci farà competere con la concorrenza è il prezzo ridotto grazie alla produzione creata da rifiuti normalmente inutilizzati.

Vista la sensibilizzazione degli ultimi anni verso la sana alimentazione e l'impiego di cibi funzionali il target che abbiamo preso in considerazione è quello del consumatore medio, attento alla prevenzione e al suo stato di salute.

Secondo il nostro marketing mix intendiamo affrontare il mercato con un prodotto arricchito di fibre e polifenoli, aiutando in questo modo il consumatore a raggiungere i livelli di assunzione giornalieri raccomandati dai LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana).