



Convegno

Tradizionale e Innovativo: nell'Agroalimentare si può?

Martedì, **15 aprile** 2014, ore **14.30**, Aula Magna

Dipartimento 3 A, Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche

L'Innovazione che nasce dalla Ricerca: l'esperienza UNIVPM con le Imprese del Territorio

Adele Finco - D3A Università Politecnica delle Marche



Perché creare la Rete Agroalimentare Marchigiana

- ❑ Per **condividere conoscenza, strumenti e opportunità di collaborazione**
- ❑ Per costituire un **referimento regionale sui temi dell'innovazione agroalimentare**
- ❑ Per collaborare agli **orientamenti strategici nazionali** sul tema Agroalimentare
- ❑ Per migliorare le possibilità di partecipazione ai complessi **progetti Europei ed internazionali**
- ❑ Per integrare le **vocazioni territoriali** nelle dimensioni nazionali e internazionali
- ❑ Per affrontare con maggiori possibilità di successo le **sfide globali di mercato incluso la internazionalizzazione**

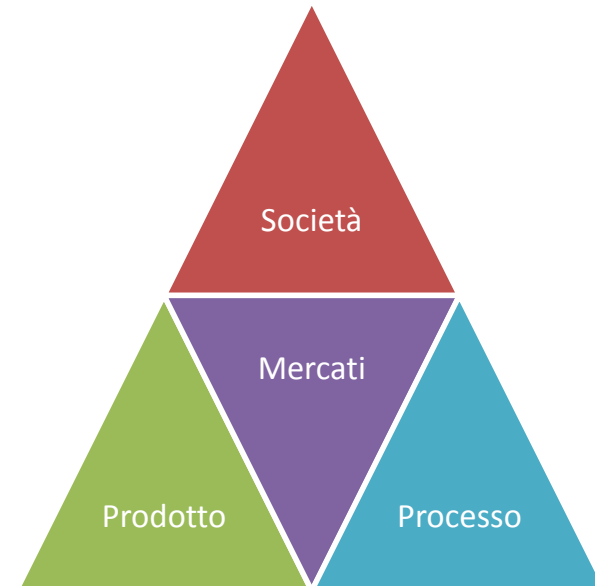
L'Asse strategico tra **Università e Impresa**

- ❑ **Un strategia per lo sviluppo del territorio** (identificata al livello regionale come S3)
 - » Strategie di rafforzamento strutturale del territorio: superamento delle barriere tra ricerca e applicazione della ricerca;
 - » Strategie che affrontano il mercato globale
- ❑ **Una strategia basata sulla innovazione:** la capacità di creare nuovi prodotti, nuovi processi, nuovo business (KET = Key Enabling Technologies)
- ❑ **Una strategia integrata con le politiche Europee:** integrazione con il nuovo programma europeo HORIZON 2020
- ❑ **Una strategia integrata con la Regione:** l'integrazione deve essere la RETE. La rete ha il compito di fare da anello di congiunzione tra offerta e domanda di innovazione.

Cos'è l'innovazione?

L'innovazione può assumere un aspetto del tutto particolare in campo agroalimentare :

- ❑ Creare e commercializzare prodotti “nuovi”;
- ❑ Creare prodotti “unici” come i prodotti caratterizzati da una forte incidenza di lavorazione artigianale o con certificazione di origine;
- ❑ Migliorare la qualità di quelli esistenti.



INNOVAZIONE = DIVERSIFICAZIONE+ QUALIFICAZIONE

Innovazione nel Sistema Agroalimentare: i perimetri di interesse

Il sistema include moltissimi attori:

- Produttori agricoli, zootecnia e pesca
- Industria di trasformazione
- Industrie chimiche e biotecnologie
- Industrie meccaniche
- Industrie per il confezionamento
- Logistica e distribuzione
- Commercio all'ingrosso e al dettaglio, marketing
- Gastronomia, agriturismo e ristorazione

I possibili percorsi da attuare insieme:

1. Agricoltura, zootecnia e pesca sostenibili
2. Valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti
3. Tecnologie, diversificazione, e biotecnologie innovative
4. Alimenti funzionali, salute e benessere
5. Macchine e impianti per l'industria alimentare
6. Qualità e sicurezza
7. Confezionamento (packaging) innovativo e sostenibile
8. Gestione della distribuzione (logistica)
9. Gestione delle informazioni sulla filiera agroalimentare regionale, pianificazione territoriale e formazione.

Innovazione nell'agroalimentare



Agricoltura, Zootecnia e Pesca
sostenibili



Gruppo di ricerca Prof. D. Neri - D3A

In collaborazione con il centro di ricerca Laimburg di Ora (BZ) e l'azienda PARS di Corridonia (MC)

PROGETTO RADICI

Studio delle radici di albicocco, ciliegio, susino, olivo in agricoltura biologica (2010-2013)

Progetto Mipaaf – Obiettivo: confrontare l'effetto di diverse tecniche di gestione del suolo sullo sviluppo radicale.

- 1) Biodiversità nell'agro-ecosistema, con specifico riferimento alla crescita radicale delle piante arboree e dell'inerbimento e alla loro interazione
- 2) Sostenibilità delle produzioni frutticole con significativa riduzione degli input esterni limitati all'applicazione di compost
- 3) Sincronizzazione della crescita radicale con il processo di mineralizzazione della sostanza organica
- 4) Valutazione semi-quantitativa del sequestro del carbonio attraverso la crescita erbacea ed arborea

Gruppo di ricerca Prof. Davide Neri - D3A
In collaborazione con Aioma, Assam, Sogein, Vitroplant,
Viveros Soria



PROGETTI:

- L'irrigazione dell'oliveto e la fertirrigazione (Legge 37 – n° 4)
- La micro-irrigazione: progetti pilota in diverse realtà e su diverse colture arboree (Legge 37 – n° 18)
- Intensificazione culturale in olivicoltura

Obiettivi:

- 1) Fattori di controllo della crescita in modelli colturali a differente densità d'impianto;
- 2) Architettura della chioma;
- 3) Cicli di sviluppo aereo-radicali in olivo



PROJECT:

The sustainable improvement of European berry production, quality and nutritional value in a changing environment: Strawberries, Currants, Blackberries, Blueberries and Raspberries.



- Objective:**

to provide the necessary knowledge and tools to facilitate development of high quality, consumer-desirable fresh berry fruits of high nutritional quality optimal for human health at a competitive cost.

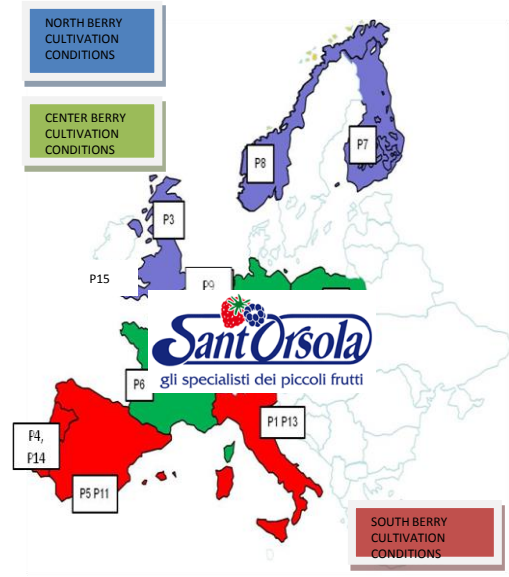
WP1: To enhance varietal performance

WP2: To improve cultivation techniques

WP3: To establish fruit quality, specifically for the fresh market

WP4: To increase economic competitiveness of berry production

- **Applicazione:** SI
- **Brevetti:** SI



Gruppo di ricerca: Dott. F. Capocasa - D3A
In collaborazione con Regione Marche e Associazione
produttori Valle del Foglia

PROGETTO:

«La pesca di qualità» - Progetto integrato di Filiera (2013)



Associazione Produttori della Valle del Foglia
Associazione Produttori della Valle del Foglia

- **Tipologia del progetto:** Regione Marche
- **Obiettivo del progetto:** Il progetto prevede uno studio finalizzato al confronto tra le principali cultivar di pesco coltivate nell'areale della Valle del Foglia così per meglio descrivere le principali caratteristiche produttive, qualitative e nutrizionali alla raccolta.
- **Ricadute del progetto/risultati:** I risultati finali attesi riguardano il miglioramento delle conoscenze sulle caratteristiche produttive, qualitative e nutrizionali di alcune varietà di pesco maggiormente coltivate nell'areale della valle del Foglia e dell'applicazione di tecniche colturali utili a qualificare e rinnovare la produzione peschicola locale.



Gruppo di ricerca Dott. G.F. Romanazzi - D3A
(Romanazzi, Mancini, Servili)
In collaborazione con azienda: VINEA

PROGETTO (2012-2014):

Ottimizzazione della difesa antiperonosporica in viticoltura biologica con riduzione delle dosi di rame e applicazione di modelli previsionali

- **Tipologia del progetto:** convenzione con aziende
- **Obiettivo del progetto:** sperimentazione
- **Ricadute del progetto:** riduzione del numero di trattamenti e degli apporti cuprici, miglioramento della produzione
- **L'innovazione è stata applicata? SI**



Gruppo di ricerca Dott. G.F. Romanazzi - D3A
(Romanazzi, Murolo, Mancini, Feliziani, Servili)
In collaborazione con azienda: Monsanto

PROGETTO (2011-2013): Ottimizzazione della difesa antiperonosporica su cipolla da seme e applicazione di modelli previsionali

- **Tipologia del progetto:** Convenzione con aziende
 - **Ricadute del progetto:** riduzione dell'uso di agrofarmaci, miglioramento della produzione
 - **L'innovazione è stata applicata? SI**
-



Gruppo di ricerca: Prof. Trombetta - Pasquini - D3A
In collaborazione con le aziende: suinicole marchigiane, ASSAM, ARA, UniCAM

PROGETTO PABS REGIONE MARCHE: Adattamento di un tipo genetico suino al pascolo e all'allevamento semibrado (SUINO della MARCA)

Obiettivo: definire un nuovo tipo genetico suino adatto all'allevamento semi-brado.

Risultati: Riconoscimento con Decr. MIPAAF 28825/2010 del "Suino della Marca" nell'Albo Nazionale dei Registri Suini Riproduttori Ibridi sezione Moltiplicazione-Ibrido Rurale.

Prove in campo per valutare performance riproduttive e produttive, controlli al mattatoio e analisi qualitative della carne.

Il Suino della Marca è risultato idoneo all'allevamento al pascolo dando carni con caratteristiche qualitative ottime.

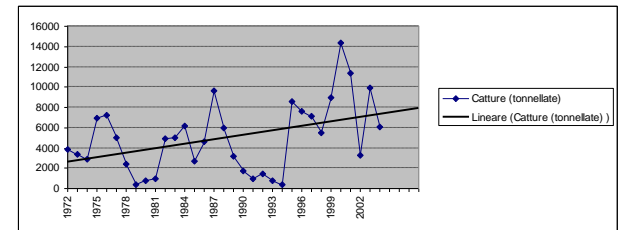
In corso prove su prodotti di salumeria tradizionali marchigiani.





Gruppo di ricerca: Prof. A. Finco - D3A

In collaborazione con COGEVO e Consorzio Pesca Ancona



PROGETTO MIPAF:

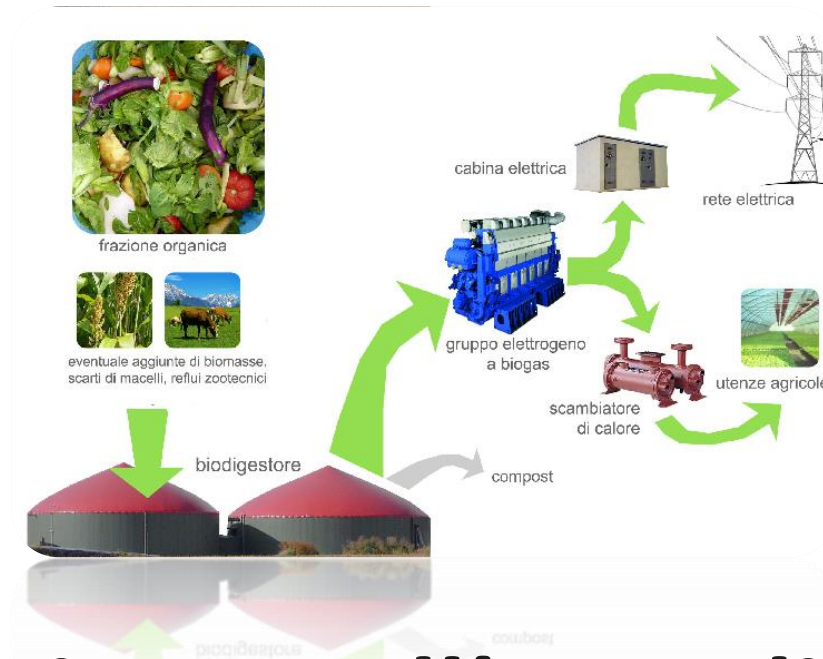
Sostenibilità e proposte gestionali per la vongola adriatica (*Chamelea Gallina*) e pesce azzurro

Risultati

Individuazione di proposte gestionali alternative per tutelare e incrementare la sostenibilità della risorsa sono:

- istituzione di zone alternative di riposo biologico annuale;
- risemina della risorsa;
- divisione e ripartizione degli areali cattura evitando la congestione;
- evoluzione tecnica degli attrezzi della draga (maggiore distanza tra stanghe o tondini) per la cattura delle vongole;
- analisi delle serie storiche delle catture di pesce azzurro;
- strategie commerciali di valorizzazione e qualità per il pesce azzurro.



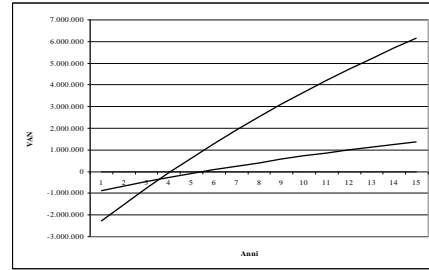


Innovazione nell'agroalimentare

Valorizzazione degli scarti
agroalimentari a fini energetici



Gruppo di ricerca Prof. A. Finco - D3A
 In collaborazione con COVALM e Regione Marche



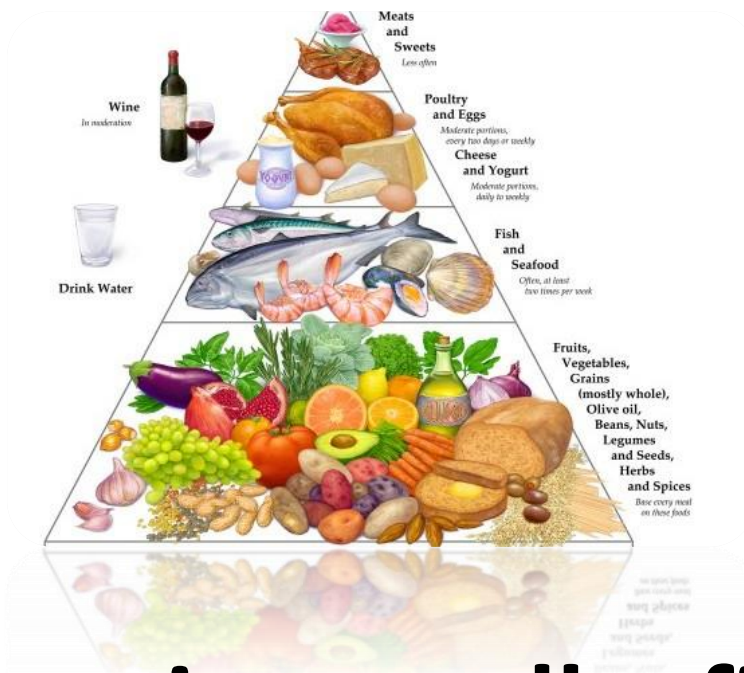
PROGETTO PABS REGIONE MARCHE:

Valutazione della sostenibilità delle filiere agro-energetiche (Fuel: biogas,) con biomassa di scarto per produzione di energia elettrica.

Risultati: Si è testata la convenienza economica degli impianti di digestione a biogas (Analisi di fattibilità VAN, TIR) realizzata attraverso la valorizzazione degli scarti di lavorazione ortofrutticola e casearia.

Convenienza economica di entrambi gli investimenti.

La convenienza si realizza in presenza di reflui o scarti di lavorazione di origine aziendale e/o ricorrendo all'acquisto di biomasse extra aziendali secondo l'approccio della filiera corta, così come suggerito nella normativa nazionale.



Innovazione nella filiera Agroalimentare

La Trasformazione: tecnologie, diversificazione e biotecnologie innovative



Gruppo di ricerca: Prof. A. Finco - D3A
In collaborazione con le aziende: Gruppo Fileni e
Consorzio Almaverde Bio

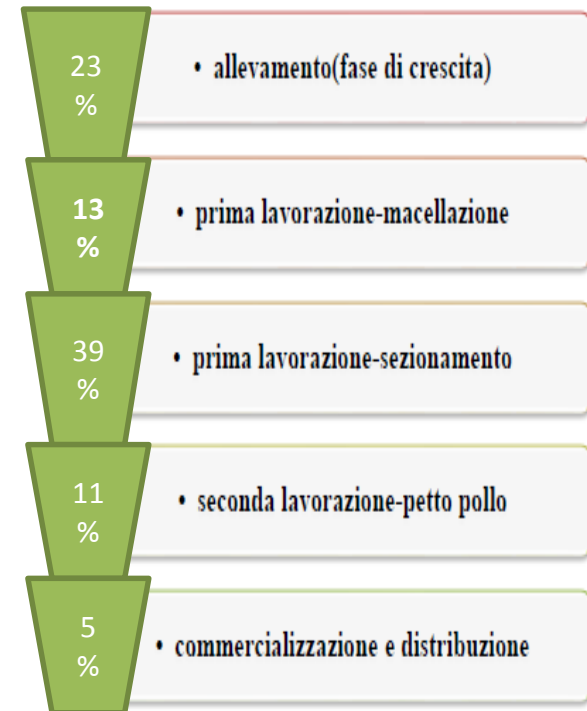
PROGETTO:

«Innovazione e Differenziazione di prodotto nella filiera avicola agroindustriale: il POLLO BIOLOGICO (2013)»

Obiettivo: la valutazione della sostenibilità economica ed ambientale nella filiera agroindustriale tramite analisi dei processi di analisi di costo (*cost accounting*) e analisi della catena di valore di tutto il processo di filiera per la realizzazione del Pollo BIO.

Risultati: Analisi economiche hanno messo in evidenza le fasi più critiche in termini di costo e i relativi tempi di un processo ad integrazione verticale.

L'indagine sociale ha messo in luce punti di forza e debolezza del sistema di allevamento.





Gruppo di ricerca: Prof. N.G. Frega - D3A

In collaborazione con le aziende: Cooperlat, Coop. Latte Marche

PROGETTO (2012-2015)

Sviluppo di nuovi processi e nuovi prodotti della filiera lattiero-casearia

Tipologia di progetto: *Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013*

Misura 124- Macrofiliera

Ricadute del progetto/Risultati:

1. Sviluppo di nuovi modelli di alimentazione animale;
2. Standardizzazione e valorizzazione del latte fresco di alta qualità QM

L'innovazione è stata applicata? Il progetto è ancora in fase di svolgimento



Prof O. Carnevali - DiSVA UNIVPM; Prof S. Silvi UNICAM
In collaborazione con: Synbiotec srl e Sintal srl

PROGETTO:

Processi innovativi per la formulazione di integratori funzionali probiotici per favorire il benessere e la crescita delle specie ittiche in acquacoltura (2012-14).

- Tipologia progetto: Accordo quadro MI.S.E.-ICE-CRUI
- **Obiettivo del progetto:** sviluppare un prototipo di microgranulato contenente probiotico per il settore dell'acquacoltura; validare l'efficacia su riproduzione, accrescimento e benessere delle specie ittiche; commercializzare in paesi esteri «emergenti»
- **Ricadute del progetto/risultati:** Sviluppo di un prodotto semplice da conservare ed usare, con effetti benefici (testati scientificamente) sulla qualità del prodotto allevato e dell'ambiente con grandi benefici per il consumatore e per l'allevatore
- **Applicazione:** L'innovazione è stata applicata in allevamenti di **tilapia** in Vietnam con risultati molto positivi sulla riproduzione e sull'accrescimento larvale
- Possibile brevetto



Gruppo di ricerca: Prof. N.G. Frega - D3A
In collaborazione con le aziende: Az. Agricola Monterosso
(San Lorenzo in campo), CIA Marche, BIRRIFICIO Boccale
D'oro (Cingoli)

PROGETTO: BIRRA DA FARRO

Tipologia di progetto:

Progetto Legge 37/99 finanziato dalla Regione Marche

Ricadute del progetto/Risultati:

Produzione della birra a base di farro che rappresenta una valida alternativa rispetto alle birre ottenute dalla produzione industriale.

L'innovazione è stata applicata? Si

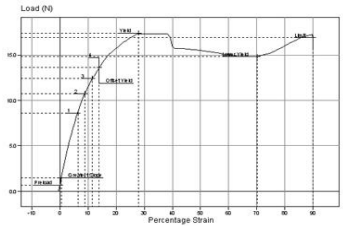
Con Brevetto? Si



Gruppo di ricerca: Prof. F. Clementi - D3 A
 In collaborazione con l'Industria dolciaria Giampaoli

PROGETTO:
Innovazione di processo per il mantenimento della sofficità del Panettone in corso di Shelf-life" (2013)

Obiettivo: contrastare la riduzione della originaria Sofficità del Panettone durante la shelf-life, dovuta alla naturale migrazione e redistribuzione delle molecole di acqua.



Risultati: sono state messe a punto nuove ricette con ingredienti naturali. Analisi sensoriali e reologiche ne hanno dimostrato la validità al fine di preservare la sofficità del Panettone nel tempo. La Giampaoli ha introdotto le nuove formulazioni nella produzione di Panettoni e Colombe, verificando la soddisfazione del consumatore.





Gruppo di ricerca Prof. M. Ciani - DISVA
In collaborazione con:
Azienda Lallemand inc. anno 2009
Azienda Moncaro S.r.l.c. anni 2010-2011-2012

PROGETTO:

BIOTECNOLOGIE FERMENTATIVE - Sviluppo e utilizzo di lieviti non-*Saccharomyces* in enologia

Obiettivo: In queste ricerche sono stati selezionati e valutato l'uso di lieviti non-*Saccharomyces* in colture miste con *S. cerevisiae* per migliorare alcuni aspetti analitico-sensoriali, la tipicità e la complessità dei vini.

Gruppo di ricerca Prof. M. Ciani – DISVA
In collaborazione con: ABOCA 2010



PROGETTO:

Ottimizzazione del processo fermentativo e di produzione di idromele e ossimele

Risultati: E' stato messo a punto il processo fermentativo per la produzione di idromele utilizzando varie specie di lievito capaci di fermentare preferenzialmente il fruttosio.

Innovazione nell'agroalimentare

Alimenti Funzionali, Salute e Benessere



Gruppo di ricerca: Prof. N. G. Frega - D3A
In collaborazione con le aziende : G.I.Ma S.p.a, Dox-Al Italia,
EUREKA carni marchigiane

PROGETTO (2010-2014)

Trasferimento di un modello di alimentazione funzionale nella filiera agro-alimentare (suino, pollo e coniglio), con miglioramento del benessere animale e studio di componenti nutrizionali funzionali al miglioramento della salute dell'uomo

Tipologia di progetto: **INDUSTRIA 2015 - Bando nuove tecnologie per il MADE IN ITALY** - Ministero dello Sviluppo Economico. Responsabile scientifico nazionale G.I.Ma S.p.a.

Ricadute del progetto:

1. Impiego di formule innovative per la dieta di diversi animali (suino, pollo, coniglio).
2. Realizzazione di tecnologie innovative per la produzione delle nuove formulazioni mangimistiche
3. Composizione e valorizzazione delle proprietà funzionali dei prodotti carne ottenuti e definizione del loro potenziale per la salute

L'innovazione è stata applicata?

Si: Il progetto prevede lo sviluppo di prove pilota e prove industriali di allevamento



Gruppo di ricerca Dr Ike Olivotto DiSVA

In collaborazione con azienda: Planktonic Trondheim, Norvegia

PROGETTO: Diete innovative a base di copepodi (2013)

- Tipologia del Progetto: **Aquaexcel,FP7, 0037/03/10/25**
- **Obiettivo:** Testare una nuova dieta a base di copepodi preservati, prodotta da una SME norvegese, nell'allevamento del ballan wrasse (*Labrus belgylta*).
- L'allevamento di tale specie risulta essenziale in quanto viene regolarmente impiegata nella lotta contro ectoparassiti resistenti ai chemioterapici nei salmoni allevati.



Testare una nuova dieta basata su alimenti naturali durante la fase larvale è indispensabile in quanto ad oggi, le diete tradizionali a base di rotiferi ed Artemia hanno dato scarsi risultati nell'allevamento larvale.

- I primi risultati ottenuti hanno dimostrato che la dieta risulta efficiente se impiegata come integrazione alla dieta tradizionale a base di rotiferi ed Artemia.
- L'innovazione è stata applicata su ***Labrus belgylta*** e altre specie come orata e sogliola
- **Brevetto** in corso



Gruppo di ricerca Prof. M. Battino - DISCO



PROGETTO:
Effetti di polifenoli e sostanze bioattive sulla salute e sulla prevenzione delle malattie cronic-degenerative

MailOnline

Time for a daiquiri? Strawberries can protect your stomach from harmful effects of alcohol

LE FIGARO -fr santé

Des fraises contre le cholestérol

April 7, 2014
HUFFPOST LIVING
CANADA

Strawberry Benefits: Berries Lower Cholesterol, Study Finds

Cosmetics & Toiletries

UVA Protection Through Strawberry Anthocyanins

Laboratorio di Biochimica Medica
Responsabile Prof. L. Mazzanti

Appetite 58 (2012) 400–405



ELSEVIER

Contents lists available at SciVerse ScienceDirect

Appetite

journal homepage: www.elsevier.com/locate/appet



Research report

Effect of consumption of dark chocolate on oxidative stress in lipoproteins and platelets in women and in men ☆

L. Nanetti^{a,*}, F. Raffaelli^a, A.L. Tranquilli^b, R. Fiorini^a, L. Mazzanti^a, A. Vignini^a

^aDepartment of Biochemistry, Biology and Genetics, Faculty of Medicine, Marche Polytechnic University, Via Tronto 10, Ancona, Italy

^bDepartment of Obstetrics and Gynecology, Faculty of Medicine, Marche Polytechnic University, Ancona, Italy

Mediterr J Nutr Metab (2008) 1:
DOI 10.1007/s12349-008-0004-5

ORIGINAL

Effect of consumption of dark chocolate on lipoproteins and serum lipids

L. Nanetti • A. Vignini • A. Gregori • F. Raffaelli •
C. Moroni • E. Bertoli • E. Falaja • L. Mazzanti

Adele Finco - UNIVPM D3A



Picchio - Dolciaria Loretana
di E. Marcozzi & C. sas

15/04/2014

«Vini» e «Spumanti» zero alcol e zero zuccheri della linea LIDA DIVA DIET



ALIMENTI & SALUTE
MEDITERRANEAN ADVANCED NUTRITION

PROGETTO: Vini e Spumanti da mosti d'uva de-zuccherati e privi di alcol



15/04/2014

Il progetto: realizzazione di «vini» e «spumanti» da mosti d'uva non fermentanti privati degli zuccheri.

Attraverso la collaborazione con il Dipartimento **DISCO** dell'**Università Politecnica delle Marche** si è potuto realizzare un impianto di tecnologia alimentare che senza uso di agenti chimici permette la totale rimozione degli zuccheri presenti naturalmente nel mosto d'uva.

Una successiva collaborazione con il **Gruppo Eridania Spa** ha prodotto un edulcorante naturale che inserito in sostituzione degli zuccheri rimossi, restituisce al mosto d'uva la naturale dolcezza.

Il processo produttivo resta quello tipico di una cantina ad esclusione della fase di fermentazione; per gli «spumanti» la presa di spuma avviene in autoclave come per gli spumanti più pregiati.



Gruppo di ricerca Dott. L. Tiano - DISCO



Research Communication

BioFactors

Olive oil supplemented with Coenzyme Q₁₀: Effect on plasma and lipoprotein oxidative status

Francesca Brugè,¹ Tiziana Bacchetti,² Federica Principi,¹ Emanuele-Salvatore Scarpa,² Gian Paolo Littarru,^{1*} and Luca Tiano¹

¹Department of Clinical and Dental Sciences, Polytechnic University of Marche, Via Ranieri, 60100 Ancona, Italy

²Department of Life and Environmental Sciences, Polytechnic University of Marche, Via Ranieri, 60100 Ancona, Italy

PROGETTO:

Coenzima Q10: Ruolo bioenergetico e antiossidante

Vitamina K : carbossilazione GLA-proteins (osteogenesi, coagulazione)

Obiettivo: Ricerca applicata finalizzata all'innovazione del prodotto:

Valutazione della biodisponibilità e degli effetti biologici di cibi funzionali fortificati

Sviluppo di mangimi fortificati per il prolungamento della shelf life filiera ittica

Risultati: Riconoscimenti prodotti sviluppati:

- Prodotto dell'Anno 2006

Gran Premio Marketing Innovazione Sial d'Or Italia

- Most Effective Strategic Product Development, Nutraceutical Business & Technology Awards 2012

*Con la collaborazione
di PASTICCERIA
ANGELINI
di Ascoli Piceno
che ha fornito il
prodotto*

Gruppo di ricerca Prof. L. Mazzanti - DISCO
Andrea Tranquilli, L. Buscicchio, G. Di Tommaso, L. Mazzanti,
M. Emanuelli

PROGETTO: Aumento di reattività nei feti femminili con assunzione di cioccolata

J Matern Fetal Neonatal Med. 2014 Jan;27(1):72-4. doi: 10.3109/14767058.2013.804053. Epub 2013 Jun 20.

Female fetuses are more reactive when mother eats chocolate.

Tranquilli AL¹, Lorenzi S, Buscicchio G, Di Tommaso M, Mazzanti L, Emanuelli M.

⊕ Author information

Abstract

OBJECTIVE: The aim of our study was to analyze whether there is a gender difference in the effects of maternal chocolate ingestion (80% cocoa) on the fetus, as expressed by the fetal heart rate (FHR).

STUDY DESIGN: One hundred pregnant women with uncomplicated term gestation, matched for age and parity, underwent computerized FHR recording before and after eating 30 g of 80% cocoa chocolate; 46 carried a male fetus, and 54 carried a female. Computerized cardiotocography parameters (baseline FHR in beats per minute, number of contractions/hour, fetal movements/hour, accelerations of at least 15 bpm for 15 s, episodes of high variation/min and short-term variation in ms) were expressed as the mean and SD. We calculated the difference before and after maternal chocolate eating both in male and female fetuses and then compared the gender differences in the FHR variation. Statistical significance was set at $p < 0.05$.

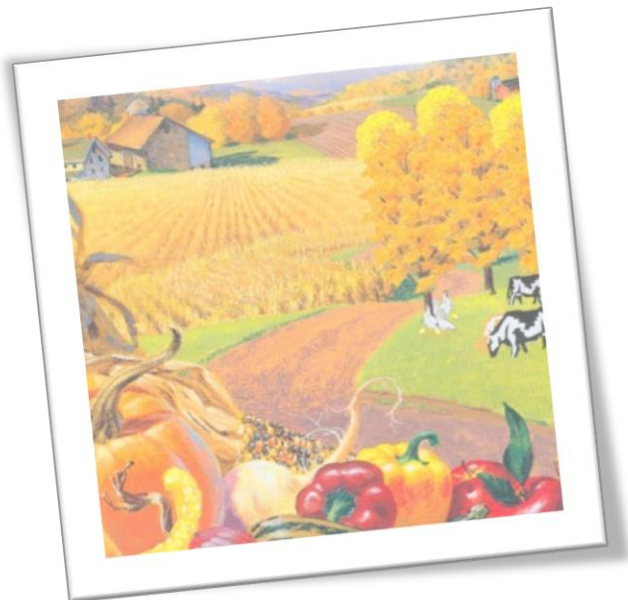
RESULTS: While baseline FHR and number of contractions did not change, the number of: fetal movements/hour, accelerations, episodes of high variation/min, and the short-term variation significantly increased after chocolate ingestion. The percent variation of the movements (101.7 ± 89.23 males versus 252.0 ± 297.6 females; $p = 0.002$), accelerations (70.90 ± 46.98 males versus 153.3 ± 178.5 females; $p = 0.004$) and short-term FHR variation (21.47 ± 18.73 males versus 37.35 ± 27.46 females; $p = 0.002$) increased to a greater degree in the female fetuses than in the males.

CONCLUSIONS: The maternal ingestion of dark chocolate induces much more reactivity in female fetuses than in males. This finding supports the existence of an innate gender difference for the effects of chocolate, present even since the fetal period.



Innovazione nell'agroalimentare

Qualità e sicurezza



Si.Tra. Segue il percorso del Latte AQ....



Dall'Allevamento....

Al Trasporto....

Alla Vostra Tavola

Gruppo di ricerca Prof. A. Finco - D3A

In collaborazione con ASSAM - Trevalli Cooperalat Latte Marche

PROGETTO:

**Indagine sui COSTI e BENEFICI derivanti
dall'adesione al sistema QM - Si.Tra. (2009)**

Risultati:

- Gestione della filiera;
- Monitoraggio dei costi dell'intera filiera produttiva;
- Evidenziazione dei punti di debolezza;
- Proposte di miglioramento del processo di tracciabilità.



Gruppo di ricerca: Prof. N.G. Frega - D3A
In collaborazione con le aziende Gruppo Peralisi

PROGETTO:

Valutazione della stabilità dell'olio d'oliva extravergine ottenuto secondo diverse condizioni tecnologiche

Progetto Ministero PRIN 2009 - Tecnologie innovative, qualità e tipicità degli oli vergini italiani da seme e da frutto.

Potenziali ricadute sui prodotti e sulle imprese :

1. Impiego di indici quali-quantitativi che forniscono un'informazione aggiuntiva al consumatore circa il reale valore in termini di "elevata qualità« di un olio vergine;
2. Individuazione di marker di tipicità ed autenticità di materie prime, tecnologie e provenienza geografica, tramite metodiche analitiche ad alta risoluzione



Gruppo di ricerca: Prof. F. Clementi - D3A
In collaborazione con le aziende: 3M Italia spa.

PROGETTO “3M-VIS: tecniche innovative per il monitoraggio della sanificazione nel settore alimentare” (2013)



Obiettivo: incrementare la diffusione di tecniche rapide di verifica dell’igiene delle superfici in ambito HACCP

Tipologia del progetto: Convenzione con 3M Italia S.p.A

Risultati: è stato sviluppato un protocollo per l’analisi dello stato di igiene delle superfici in luminometria e i dati ottenuti sono stati validati con analisi microbiologiche tradizionali; 3M ha adottato il protocollo per l’impiego del bio-luminometro nel settore alimentare.



Innovazione nell'agroalimentare

Gestione delle informazioni sulla filiera agroalimentare regionale e pianificazione territoriale



PROGETTO: Talenti per la crescita 2013/2014

Soggetti promotori:



la Camera
di Commercio
di Ancona
è registrata
EMAS



ETT S.p.A. - Azienda specializzata nel trasferimento tecnologico e sviluppo di soluzioni software innovative nel campo ICT.

Tematica oggetto del tirocinio: durata sei mesi (febbraio – luglio 2014)

Costruzione del modello logico di supporto alla progettazione di strumenti. ICT per un turismo rurale sostenibile, coinvolgente e rispettoso dell'identità dei territori.

Applicazione prototipale del modello ad una situazione reale e valutazione critica dei risultati ottenuti.