

Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Nuovi alimenti di Origine Animale

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2018 - 2021

Durata

34 mesi

Partner (n.)

14

Regione

Umbria

Comparto

Zootecnia

Localizzazione

ITI21 - Perugia

ITI22 - Terni

Costo totale

€279.077,13

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP012: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Umbria

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://www.nuovialimenti.net/>

Stato del progetto



Obiettivi

Gli obiettivi diretti del progetto consistono nella messa a punto di protocolli per la produzione di ingredienti innovativi per l'industria alimentare e l'industria mangimistica a partire da estratti di biofenoli recuperati dalle acque di vegetazione dei frantoi oleari, attraverso un sistema di trattamento completamente compatibile con l'ambiente e con i requisiti di sicurezza imposti all'industria alimentare. Il secondo obiettivo è quello di giungere alla elaborazione di protocolli e alla realizzazione su scala pilota di prodotti alimentari ottenuti impiegando i suddetti ingredienti innovativi.

Attività

Attività 1: Sviluppo di nuovi ingredienti bioattivi per l'alimentazione umana e degli animali in produzione zootecnica, a partire dagli estratti fenolici delle acque di vegetazione dei frantoi oleari.

Attività 2: Sviluppo su pilot scale di nuovi prodotti lattiero-caseari arricchiti con i nuovi ingredienti bioattivi ad attività funzionale.

Attività 3: Utilizzo dei nuovi ingredienti bioattivi nella conservazione delle carni fresche.

Attività 4: Intervenire sulla dieta dell'animale e ottenere latte e prodotti lattiero-caseari con molecole bioattive a prevalente attività antiossidante e antimicrobica.

Attività 5: Trasferimento tecnologico e monitoraggio risultati.

Contesto

Il progetto si colloca nelle tematiche della focus Area 3A: migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera

in corso

agroalimentare attraverso i regimi di qualità, creare un valore aggiunto per i prodotti agricoli, attraverso l'innovazione rappresentata dall'offerta di nuovi prodotti agro-alimentari di qualità.

Il concetto di qualità per i prodotti alimentari risiede in un ampio insieme di proprietà. La definizione di qualità non è infatti univoca, in quanto è ormai noto che essa deve essere definita rispetto alla capacità di un dato bene o servizio di soddisfare i bisogni, espressi o latenti, dei consumatori e/o dei clienti. Il presente progetto si propone di sviluppare, valorizzando gli estratti fenolici recuperati dalle acque di vegetazione dei frantoi oleari, prodotti alimentari che possano conciliare l'immagine del prodotto tradizionale, nello specifico prodotti lattiero-caseari e carni fresche, con il concetto, sempre più apprezzato dal consumatore, di prodotto in grado di esercitare effetti benefici per la salute e caratterizzato dall'assenza di additivi di sintesi, pur mantenendo un elevato livello di sicurezza e di gradevolezza.

Sarà fondamentale effettuare indagini analitiche con il supporto di approfondite competenze scientifiche transdisciplinari, in ambito alimentare, tecnologico, chimico, biomedico, microbiologico e veterinario. Tale approccio risulta fondamentale per poter pervenire a risultati commercialmente validi e pienamente supportati da evidenze scientifiche di efficacia, peculiarità imprescindibili per poter garantire un reale valore aggiunto.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Nuovo Molino di Assisi s.r.l.	Via Enrico Mattei 38 06083 Bastia Umbra PG Italia	339.1568422	clarita.cavallucci@grigi.it
Partner	Società Agricola Grigi Allevamenti	Via Enrico Mattei 38 06083 Bastia Umbra PG Italia		
Partner	Società Agricola F.Ili Luchetti di Luchetti Marco e Matteo S.S.	Strada dei Canali 23 Frazione Gaglietole 06050 Collazzone PG Italia	3381218828	info@fattorialuchetti.it

Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/dalla-tradizione-umbra-nuovi-alimenti-di-origine-animale>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda Agricola Antico Frantoio Petesse di Petesse Maria Angela	Via Colle Scandolaro 29 06034 Foligno PG Italia	0742 679153	frantoiopettese@gmail.com
Partner	Società Agricola Luchetti Basilio e Claudio Società Semplice	Località Gaglietole S.n.c 06050 Collazzone PG Italia		
Partner	Azienda Agricola Fattoria del Monte Puro Società Semplice	Via Ciuffelli 7 06034 Foligno PG Italia		
Partner	Oleificio CC. DD. di Amelia Soc. Coop. Agricola	Via Amerina km 7300 05022 Amelia TR Italia		
Partner	Impresa Verde Umbria s.r.l.	Via Settevalli 131/F 06130 Perugia PG Italia	075506762	perugia@coldiretti.it
Partner	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche	Via Gaetano Salvemini 1 06126 Perugia PG Italia	075 3431	direzione@izsum.it
Partner	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali	Via Borgo XX Giugno 74 06121 Perugia PG Italia	0755851	dipartimento.dsa3@cert.unipg.it
Partner	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Medicina	Piazzale Gambuli 1 06132 Perugia PG Italia		dipartimento.med@unipg.it

Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/dalla-tradizione-umbra-nuovi-alimenti-di-origine-animale>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Chimica Biologica e Biotecnologie	Piazza Università 1 06123 Perugia PG Italia		dipartimento.dccb@unipg.it
Partner	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Farmaceutiche	Via A. Fabretti 48 06123 Perugia PG Italia		dipartimento.dsf@cert.unipg.it
Partner	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Medicina Veterinaria	Via S. Costanzo 4 06126 Perugia PG Italia	0755857735	dipartimento.medvet@unipg.it

Innovazioni

Descrizione

Sviluppo di nuovi ingredienti bioattivi per l'alimentazione umana e degli animali in produzione zootecnica, a partire dagli estratti fenolici delle acque di vegetazione dei frantoi oleari. Al momento sul mercato si registra soprattutto la presenza di estratti fenolici provenienti da altre matrici vegetali; i pochi prodotti commerciali provenienti dall'oliva non presentano la ricchezza di derivati agliconici dell'oleuropeina e del ligustroside (le sostanze maggiormente attive dell'ingrediente che si va a proporre con il presente progetto). L'estratto ottenuto, inoltre, attraverso un processo integrato di filiera, concilia perfettamente la soluzione conveniente e sostenibile di un trattamento per le acque di vegetazione con l'ottenimento di un prodotto in cui si fondono unicità, efficacia e richiamo al territorio.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Nuovi e migliorati mangimi, prodotti tessili, ed altri prodotti industriali derivati da produzioni agricole, per produrre carta, colle, manufatti tessili, pitture, additivi, ecc

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.nuovialimenti.net/	Sito web

Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/dalla-tradizione-umbra-nuovi-alimenti-di-origine-animale>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito PIU' UMBRIA	https://www.piumbria.com/progetto3a/dalla-tradizione-umbra-nuovi-alimenti-di-or...	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
