Ottimizzazione di sistemi di allevamento di Spirulina per la produzione di integratori e alimenti

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
OttiSpia

Tematica
Gestione aziendale

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2022 - 2023

Durata
12 mesi

Partner (n.)
3

Regione
Calabria

Comparto
Acquacoltura

Localizzazione
ITF65 - Reggio di Calabria

Costo totale
€100.000,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP018: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Calabria

Parole chiave
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
Obiettivi generali del progetto sono: 1) il miglioramento, dal punto di vista quantitativo ed il mantenimento temporale della produzione di Spirulina; 2) il suo uso per la formulazione di nuovi prodotti lattiero-caseari aziendali. Tutto ciò per incrementare la redditività aziendale sia per quanto riguarda la maggiore quantità di Spirulina prodotta sia per la diversificazione produttiva con un'espansione dell'offerta sul mercato. Altro obiettivo generale è il rafforzamento del settore dell'allevamento di microalghe in Calabria, al momento solo in fase iniziale grazie all'azienda GALATEA S.R.L, unica azienda in Calabria ad operare in tale settore.

Attività
Le attività previste dal progetto sono prove di laboratorio che riguarderanno l'allevamento di Spirulina per aumentarne la crescita garantendone la qualità nutrizionale e salutistica, l'analisi chimica dei più importanti componenti la biomassa della Spirulina. Inoltre, prove in azienda riguardanti il monitoraggio delle matrici derivanti da biomasse vegetali, deiezioni animali e digestati da utilizzare in aggiunta al substrato di crescita, il monitoraggio del mezzo di coltura completo e dell'ambiente di allevamento mediante un sistema di sonde, prove di formulazione di tre nuovi prodotti lattiero-caseari addizionati di Spirulina – formaggio, yogurt e gelato.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Galatea srl	Via Luigi Cadorna, 12 89040 Gerace RC Italia		info@spirulinagalatea.it
Partner	Azienda Agricola Barone Macrì srl	Via Cavour, 15 89044 Locri RC Italia	0964 356497	info@baronemacri.it
Partner	Università Mediterranea di Reggio Calabria	Via dell'Università, 25 89124 Reggio Calabria RC Italia		urp@unirc.it

Innovazioni

Descrizione
Le innovazioni che si intendono introdurre sono:
1) Definizione dei migliori parametri che influenzano la crescita di Spirulina e loro applicazione in produzione.
2) Applicazione di un sistema di rilevamento basato su sonde che permetta di ottenere i valori compositivi del materiale utilizzato per la coltivazione della microalga ma anche altri parametri dell'ambiente di coltivazione.
3) Formulazione di nuovi prodotti lattiero-caseari aziendali addizionati di Spirulina.
Le attività previste dal progetto sono prove di laboratorio che riguarderanno l'allevamento di Spirulina per aumentarne la crescita garantendone la qualità nutrizionale e salutistica, l'analisi chimica dei più importanti componenti la biomassa della Spirulina. Inoltre, prove in azienda riguardanti il monitoraggio delle matrici derivanti da biomasse vegetali, deiezioni animali e digestati da utilizzare in aggiunta al substrato di crescita, il monitoraggio del mezzo di coltura completo e dell'ambiente di allevamento mediante un sistema di sonde, prove di formulazione di tre nuovi prodotti lattiero-caseari addizionati di Spirulina – formaggio, yogurt e gelato.
L'esigenza di innovazione dell'azienda GALATEA S.R.L e dell'Azienda Agricola Barone Macrì S.R.L. è quella di aumentare la produzione di Spirulina e la gamma di prodotti alimentari innovativi da immettere sul mercato