

Controllo di qualità per la tutela dei prodotti alimentari da sostanze cancerogene e teratogene prima e dopo la lavorazione

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Dipartimento G. F. Ingrassia - Università di

Catania

Periodo

18/02/2004 - 18/02/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€210.000,00

Contributo concesso

€ 210.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Rilevare, partendo dai prodotti tal quali, oltre la qualità organolettica e nutrizionale, l'eventuale contaminazione dei prodotti e la sua evoluzione durante i processi di trattamento (liofilizzazione ed essiccazione), per dare garanzia sulla qualità totale e la salubrità dei prodotti conservati mediante liofilizzazione ed essiccazione. Sui prodotti scelti verranno ricercati i composti metallorganici di mercurio, piombo, cadmio, arsenico, i principali pesticidi Carbammati e Organoclorurati, le sequenze specifiche di *Fusarium* spp. e le microtossine da questo prodotte, dexynivalenolo, nivalenolo e zearalenone. Sarà confrontato il grado di contaminazione dei prodotti prima dei processi e dopo essere stati sottoposti ai due diversi tipi di trattamento.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

contaminanti/contaminazione prodotti

sostanze tossiche

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

Processo di conservazione che meglio tutela la qualità e la salubrità.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

Altro

Controllo di qualità per la tutela dei prodotti alimentari da sostanze cancerogene e teratogene prima e dopo la lavorazione

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/controllo-di-qualita-la-tutela-dei-prodotti-alimentari-da-sostanze>

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Dipartimento G. F. Ingrassia - Università di Catania

Action manager

Maria Luisa Carnazza

Details
