

STUDIO CHIMICO BIOLOGICO DI COMPOSTI DELLA BACCA DI UVA BENEFICI PER LA SALUTE UMANA, RECUPERO DI COMPOSTI BIOATTIVI DA SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE (VINACCE)

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Centro per la Ricerca Applicata in Agricoltura

Periodo

01/04/2004 - 01/04/2005

Durata

12 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€30.670,00

Contributo concesso

€ 25.149,40 (82,00 %)

Risorse proprie

€ 5.520,60 (18,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La valorizzazione dei prodotti tipici della regione campana e della Provincia di Salerno, Avellino e Benevento rappresenta un momento cruciale per la crescita economica locale, sia in riferimento all'utilizzo di un patrimonio locale di indubbio valore, sia per favorire l'avvio di una proficua collaborazione e interazione tra ricerca, agricoltura e industrie di trasformazione. Nell'ambito provinciale evidenti sono le difficoltà incontrate dai piccoli produttori e aziende vinicole tradizionali nel rilanciare la produzione di vino di qualità. I dati ottenuti saranno trasferiti alla Regione Campania che curerà il trasferimento alle associazioni di categoria, imprenditori dei comparti agricolo ed agro-alimentare attraverso la realizzazione sia di incontri che libretti informativi. I dati ottenuti dal presente progetto possono essere utilizzati per massimizzare l'estrazione di sostanze fenoliche a maggiore effetto salutistico e per effettuare macerazioni e fermentazioni guidate. Complessivamente si è ottenuto un miglioramento qualitativo dei vini attraverso la valutazione degli effetti delle pratiche viticole sul tenore in polifenoli dei vini campani.

Obiettivi

Miglioramento qualitativo dei vini attraverso la valutazione degli effetti delle pratiche viticole sul tenore in polifenoli dei vini campani.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

STUDIO CHIMICO BIOLOGICO DI COMPOSTI DELLA BACCA DI UVA BENEFICI PER LA SALUTE UMANA, RECUPERO DI COMPOSTI BIOATTIVI DA SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE (VINACCE)

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-chimico-biologico-di-composti-della-bacca-di-uva-benefici-la-salute>

Area problema

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

804 Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

16.1.1. Nutrizione e salute umana

7.1.1. Caratterizzazione e valutazione vegetali

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

tipicizzazione produzioni

sistemi qualità/certificazione

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

miglioramento qualitativo dei vini

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

miglioramento qualitativo dei vini

Natura dell'innovazione

STUDIO CHIMICO BIOLOGICO DI COMPOSTI DELLA BACCA DI UVA BENEFICI PER LA SALUTE UMANA, RECUPERO DI COMPOSTI BIOATTIVI DA SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE (VINACCE)

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/studio-chimico-biologico-di-composti-della-bacca-di-uva-benefici-la-salute>

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Formulazioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Centro per la Ricerca Applicata in Agricoltura

Action manager

Nunziatina De Tommasi

detommasi@unisa.it

Details
