

ALIMINTEGRA

GESTIONE DELLE COLTURE, ARRICCHIMENTO METABOLOMICO PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI FUNZIONALI, NUTRACEUTICI E INTEGRATORI

Il gruppo....

Partner leader:
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
(Dipartimento Di Scienze)

Imprese agricole
Aziende agricole e forestali lucane operanti nel settore della produzione di vino (n. 2), olio (n. 2), cereali (n. 1), frutta (n. 1), ortaggi (n. 1) ed altre colture vegetali (n. 3).

Altre imprese
Azienda di trasformazione agroalimentare (EVRA) e azienda per il reperimento, affitto, acquisto terreni (DIAZ IMMOBILIARE)

Ricerca
Università degli Studi di Napoli;
Centro Didattico Sperimentale E. Pantanelli (Università degli Studi di Bari)

... e il problema affrontato



«Valorizzazione della produzione di materie prime di qualità che garantiscano la massima sicurezza e benefici salutistici»

Scambio di informazioni e riunioni periodiche a cadenza semestrale, riunioni di aggiornamento e tecnico-operative per l'organizzazione degli eventi formativi di divulgazione (coordinate dall'innovation broker) a cadenza mensile. Attivazione di newsletter per il coordinamento interno del GO

Il nostro network
Cluster di Bioeconomia

Come risolvere il problema individuato?

Il target principale del progetto è la valutazione degli ingredienti con elevato impatto salutistico da indirizzare alla successiva produzione di alimenti funzionali/integratori. Le innovazioni ritenute prioritarie riguardano, quindi, il processo produttivo delle materie prime e il miglioramento della qualità del prodotto derivato. Il processo produttivo richiede senz'altro tecniche colturali innovative, abbattimento dell'uso di pesticidi e controllo delle produzioni per la limitazione dell'attività biotica, anche post raccolta, che comprometta la sicurezza del prodotto al fine di aumentare la produzione di qualità, massimizzando da un lato i ricavi e minimizzando dall'altro i costi diretti. L'innovazione di processo sarà legata all'implementazione di pratiche gestionali e post raccolta per la verifica della salubrità della materia prima. Sarà trasferito il know-how presente e già validato dai partner pubblici relativo alla tecnologia per l'ottenimento degli estratti, la loro titolazione, la valutazione della sicurezza e dell'efficacia, il tutto finalizzato al processo finale di scale up industriale.



Contributo pubblico richiesto 260.000,00€
Quota di cofinanziamento 78.000,00



Incontro tra i partner di progetto e la popolazione (giornate formative e workshop); pubblicazione dei risultati su riviste a carattere scientifico (Nazionali ed Internazionali); divulgazione dei risultati tramite sito web e canali social

Attività	Responsabile/partner coinvolto
Costituzione del GO NUTRIBAS	UNIBAS/UNINA
Coordinamento del progetto e del GO	UNIBAS/UNINA
Definizione ed applicazione di protocolli di coltivazione e gestione post-raccolta	UNIBAS/EVRA
Recupero dei residui di lavorazione olio/uva	UNIBAS/AZIENDE
Valutazione metabolomica e attività biologica	UNIBAS/AZIENDE
Trasformazione degli estratti in prototipi di integratori alimentari/alimenti funzionali	UNIBAS/AZIENDE
Divulgazione dei risultati	UNIBAS/AZIENDE
Divulgazione EIP AGRICOLA RRN	UNIVERSITÀ/AZIENDE