

Analisi dei profili di tossicità e dei parametri tecnologici di cereali minori e di altre specie adatte alla coltivazione agricola da destinare alla produzione di alimenti dietetici per celiaci.

Riferimenti

Rilevatore

SPAGNOLI SARA

Regione

Campania

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (DIFARMA) - Università degli Studi di Salerno

Periodo

01/08/2004 - 01/08/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€67.400,00

Contributo concesso

€ 50.550,00 (75,00 %)

Risorse proprie

€ 16.850,00 (25,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

La malattia celiaca (MC) è un'intolleranza alimentare permanente alle prolamine del glutine, contenute nei cereali frumento, segale ed orzo. In molte aree collinari della regione Campania la produzione agricola, rappresentata prevalentemente da colture cerealicole, si presenta poco competitiva sui mercati nazionali ed extra nazionali, tenuto conto anche della riduzione degli aiuti ai seminativi. In queste aree la possibilità di rispondere alla vocazione del territorio sfruttando le risorse agricole in modo adeguato è legato alla capacità di ottenere prodotti con requisiti qualitativi elevati che li differenziano dalle altre produzioni e che consentono di incrementare il valore aggiunto. In questa ottica l'individuazione di colture che possono essere utilizzate per ottenere alimenti "gluten free" appare di notevole interesse, tenuto conto altresì che generalmente si tratta di piante con elevato adattamento alle condizioni pedo-climatiche di molta parte degli ambienti di collina o della pianura asciutta meridionale. La ricerca ha consentito di caratterizzare i profili di tossicità di alcuni cereali per i celiaci, grazie alla disponibilità di metodiche immunologiche in vitro ed in vivo già ampiamente validate. Considerata la carenza in Campania di aziende specializzate nella produzione di alimenti dietetici, nonostante la forte vocazione alimentare della nostra regione, i risultati della ricerca potranno innescare l'apertura di nuove ed interessanti nicchie produttive rimaste finora inesplorate.

Obiettivi

Caratterizzazione di specie diverse non ancora testate al fine di ampliare la disponibilità di alimenti "gluten free" per soggetti celiaci e disporre di colture con elevato valore aggiunto.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Analisi dei profili di tossicità e dei parametri tecnologici di cereali minori e di altre specie adatte alla coltivazione agricola da destinare alla produzione di alimenti dietetici per celiaci.

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-dei-profili-di-tossicita-e-dei-parametri-tecnologici-di-cereali>

Area problema

404 Nuovi e migliorati prodotti alimentari derivati dalle produzioni di pieno campo

608 Nutrizione umana

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

16.1.1. Nutrizione e salute umana

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

Parole chiave

produzioni di nicchia

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Ristorazione

Risultati Attesi

Identificazione e caratterizzazione del potenziale celiacogenico di cereali a minore diffusione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Identificazione di specie cerealicole e pseudo-cerealicole potenzialmente utili per la preparazione di alimenti dietetici destinati ai soggetti affetti da celiachia

Analisi dei profili di tossicità e dei parametri tecnologici di cereali minori e di altre specie adatte alla coltivazione agricola da destinare alla produzione di alimenti dietetici per celiaci.

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/analisi-dei-profili-di-tossicita-e-dei-parametri-tecnologici-di-cereali>

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto
Selezioni

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Risultati Realizzati

prototipi di alimenti "gluten free" costituiti da miscele innovative di farine e nuovi ritrovati

Natura dell'innovazione
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione
Biologiche

Forma di presentazione del prodotto
Prototipi

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche (DIFARMA) - Università degli Studi di Salerno

Responsabile
ENRICA DE FALCO
edefalco@unisa.it

Dettagli
