

CATEV - 2002 - ESTRAZIONE DI ANTIOSSIDANTI

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
C.A.TE.V.
Periodo
01/09/2001 - 31/12/2002

Durata
16 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€56.610,00

Contributo concesso
€ 48.118,00 (85,00 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

Estrazione di antiossidanti naturali dai sottoprodotti del settore vitivinicolo per un loro impiego quali integratori della dieta umana o come ingredienti di alimenti

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
9.2.1. Gestione residui di lavorazione e sottoprodotti derivati
2.3.1. Comparto viti-vinicolo

Parole chiave
sfruttamento residui

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

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

Altro

Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Altro

Risultati Attesi

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

C.A.TE.V.

Responsabile

Aureliano Amati, Università degli Studi di Bologna

Dettagli
