

Innovazione di processo e di prodotto nella produzione di succo di arancia pigmentata

Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Miglioramento e valorizzazione della produzione agrumicola siciliana (nell'ambito della Misura 10.4 del POP 94/99)

Informazioni Strutturali

Capofila

Istituto di Industrie Agrarie - Facoltà di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Catania

Periodo

02/12/1999 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€232.405,00

Contributo concesso

€ 232.405,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Obiettivi

Sperimentare tecnologie innovative per l'ottenimento di succo concentrato d'arancia pigmentata (ultrafiltrazione ed osmosi inversa). -- Sperimentare tecnologie innovative (processo di adsorbimento su resina) per il recupero di bioflavonoidi (esperidina ed antocianine) dalle scorze residue e dalle acque gialle di scarico dell'industria di trasformazione degli agrumi.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

7.10 Fabbricazione di prodotti dell'industria alimentare e delle bevande

Area problema

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

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

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

Ambiti di studio

2.1.3. Agrumi e prodotti derivati

9.3.1. Trasformazione prodotti e gestione residui di lavorazione in generale

Parole chiave

sfruttamento residui

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

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

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Territorio, paesaggio e ambiente

Risultati Attesi

Protocolli innovativi per la produzione del succo di arancia

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Capitale

Aumento

Protocolli per il recupero di bioflavonoidi da residui dell'industria di trasformazione

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni
Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Sì

Capitale
Aumento

Mezzi tecnici
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Salute consumatori
Miglioramento qualità acque
Altro

Risultati Realizzati

Protocolli innovativi per la produzione del succo di arancia

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Tecnologiche
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto
Pubblicazioni
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Sì

Produzione unitaria
Aumento

Capitale
Aumento

Protocolli per il recupero di bioflavonoidi da residui dell'industria di trasformazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Capitale

Aumento

Mezzi tecnici

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Miglioramento qualità acque

Salute consumatori

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Istituto di Industrie Agrarie - Facoltà di Scienze Agrarie - Università degli Studi di Catania

Responsabile

Emanuele Maccarone

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'AGRUMICOLTURA

Responsabile

Giuseppe Reforgiato Recupero

Dettagli
