

## 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

Si

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

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

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

---

---