

## Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti - Produzione, caratterizzazione e valorizzazione di particolari farine da utilizzare nel settore alimentare

---

### Riferimenti

Rilevatore

Pacifici Claudia

Regione

Abruzzo

Scala territoriale

Multiregionale

Titolo del programma

Bandi MIUR 593/2000

### Informazioni Strutturali

Capofila

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Periodo

09/05/2006 - 09/05/2009

Durata

36 mesi

Proroga

18mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€312.860,00

Contributo concesso

€ 176.617,00 (56,45 %)

Risorse proprie

€ 91.493,83 (29,24 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Ottenimento di [farine peculiari] da impiegare nella produzione di paste alimentari speciali. A valle della caratterizzazione delle materie prime impiegate (cereali minori e polpa e/o succo di carota) verranno sviluppati processi tesi all'ottenimento di [farine] con un contenuto di  $\beta$ -glucani e di  $\beta$ -carotene, per la formulazione di prodotti innovativi.

Classificazione

---

# Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti - Produzione, caratterizzazione e valorizzazione di particolari farine da utilizzare nel settore alimentare

2/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la>

---

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

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

603 Abitudini e scelte alimentari

Ambiti di studio

4.1.1. Alimenti/bevande dell'industria alimentare

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

elementi salutistici

Ambito territoriale

Nazionale

Destinatari dei risultati

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

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

---

processo per l'ottenimento di farina alimentare arricchita in beta-glucani, di farina alimentare arricchita in beta-carotene e per la produzione di pasta all'uovo fresca.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Formulazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

---

# Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti - Produzione, caratterizzazione e valorizzazione di particolari farine da utilizzare nel settore alimentare

3/3

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/le-tecnologie-di-ottimizzazione-di-processi-e-di-prodotti-migliorare-la>

---

Ruolo

Capofila

Nome

CRAB S.c.r.l. Centro di Riferimento per l'Agricoltura Biologica

Responsabile

Giovanni Di Nicola

dinicola@crabavezzano.it

Dettagli

---