

Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione

Attività DI RICERCA AL ALTO POTENZIALE DI INNOVAZIONE

Per rispondere alle nuove esigenze sia del consumatore che dei vari stakeholders, le ricerche in nutrizione rivolte a determinare gli effetti sulla salute legati al consumo di diete sostenibili ed equilibrate in relazione alla biodisponibilità ed al contenuto di molecole bioattive, si basano su un approccio innovativo intersettoriale e multidisciplinare in cui la componente nutrizionale è parte integrante dei tre pilastri su cui si fonda lo sviluppo sostenibile (ambiente, economia e società-cultura).

Prodotti innovativi Questo è l'approccio seguito in vari progetti finanziati dal MIPAAF e nelle diverse collaborazioni sia con altri centri CREA sia con altri enti nazionali ed internazionali, come quelle in atto nell'ambito del "10FYP Sustainable Food Systems programme" (UNEP), del "Mediterranean Multistakeholder Platform on Sustainable Food System". Sempre su questa scia, le recenti proposte progettuali entro il frame PRIMA (MIUR), per lo sviluppo di prodotti della tradizione con caratteristiche innovative finalizzate alla promozione della dieta mediterranea in un contesto competitivo.

Consumi e rischi alimentari 4.0 La digitalizzazione dei processi di acquisizione dati sui consumi alimentari trova la sua espressione nei prodotti informatici della ricerca come FOODCONS (web-based software di facile utilizzo per consumatori, educatori, operatori del settore agro-alimentare e del servizio sanitario), e FoodSoft 1.0 (software per la gestione di rilevazioni sui consumi alimentari su scala nazionale), finalizzati a favorire la raccolta integrata di dati inerenti alla nutrizione, salute e al sistema agricolo nel suo complesso.

L'esperienza sviluppata nel settore degli studi di popolazione, in particolare nelle indagini nutrizionali, promuove il concorso coordinato di più discipline che consentono di lavorare in perfetta sinergia nei progetti di ricerca che utilizzano i dati sui modelli di consumo alimentare. Questo accade in particolare per le analisi condotte nell'ambito bioeconomico e agro-alimentare (tecnologie innovative di trasformazione e nuove colture resilienti ai cambiamenti climatici) con la finalità di contribuire ad un consumo di diete salubri e sostenibili.

Infine, l'area di studio sulla sostenibilità della catena alimentare rispetto alla contaminazione derivante da fonti note (pesticidi, erbicidi, fungicidi) e da fonti accidentali (contaminanti ambientali come PCB, IPA, Ftalati, altri), trova spazio entro lo sviluppo dell'infrastruttura di Ricerca METROFOOD nella quale il Centro AN è capofila CREA e alla quale partecipano 18 Paesi Europei e 48 Centri di Ricerca nel settore "Qualità e Sicurezza degli alimenti" (Progetto METROFOOD-PP, H2020-INFRADEV-2018-2020, GA 871083 01/12/2019-31/05/2022). L'infrastruttura di Ricerca METROFOOD è stata ammessa alla ESFRI Roadmap Europea (ESFRI=Forum Strategico Europeo per le Infrastrutture di Ricerca, che contribuisce allo sviluppo di una strategia coerente per lo sviluppo delle infrastrutture di ricerca in Europa).

UFFICIO STAMPA

Coordinatore **CRISTINA GIANNETTI**

Tel 06 47 836 402

Cell 345 045 17 07

cristina.giannetti@crea.gov.it

<http://www.crea.gov.it/ufficio-stampa>

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma

T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER [CREA_RICERCA](#)

FACEBOOK [CREA-RICERCA](#)

Innovazione nell'informazione al consumatore Nell'ambito delle attività istituzionali del Centro, nel 2020 è stato completato e pubblicato il Portale AlimentiNUTrizione (<https://www.alimentinutrizione.it/>), uno dei risultati del progetto di ricerca SIAGRO – Sistema Informativo sui prodotti AGROalimentari italiani, finanziato dal MiPAAF (2010 - 2015). Il Portale offre, con modalità innovative, una visione d'insieme delle attuali conoscenze scientifiche relative a differenti settori di studio e di intervento sugli alimenti e la nutrizione con l'intento di guidare anche il semplice cittadino con maggiore consapevolezza verso stili di vita più sani, equilibrati e sostenibili. Il sito è costituito da 6 sezioni differenti: *Consumi alimentari*, *Etichettatura nutrizionale*, *Percepire la Tradizione*, *Linee Guida per una sana alimentazione*, *Focus specifico sulla carne bovina* e l'ultimo aggiornamento delle *Tablette di Composizione degli Alimenti* (<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>).

È stato completato e pubblicato alla fine del 2019 l'aggiornamento e revisione delle Linee Guida Nazionali per una sana alimentazione sulla base dei consumi alimentari nazionali che sono alla base della strutturazione delle raccomandazioni nutrizionali e delle Linee Guida per una sana alimentazione. Questi documenti rappresentano la base di strutturazione dei menu per la ristorazione di comunità anche in età evolutiva (ristorazione scolastica). In questo ambito è compreso lo sviluppo di strumenti per la valutazione della Nutrition knowledge e delle abitudini alimentari, nell'ambito delle misurazioni di impatto dei programmi di intervento nutrizionale ed educazione alimentare.

Altre attività di ricerca sono inquadrare nelle azioni degli "obiettivi globali di sviluppo sostenibile" (SDGs), punti di riferimento dell'agenda 2030 che pongono produzione e consumo alimentare al centro del tema dello sviluppo, nell'arco temporale 2016-2025 la "Decade Onu per la nutrizione" e strategia EU Farm to Fork (https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en). In questo ambito si identificano attività di ricerca interconnesse, in quanto abitudini alimentari, educazione alimentare, nutrizione, linee guida per una sana alimentazione, spreco alimentare e recupero degli scarti delle filiere agroalimentari sono temi strettamente legati e devono essere approcciati con una strategia unificata.

Osservatorio spreco Nella lotta allo spreco alimentare lungo tutta la filiera, l'Italia può capitalizzare la grande esperienza costruita a partire dalla legge 166/2016 (la cosiddetta legge Gadda). Struttura nazionale di riferimento di questa azione è L'Osservatorio sulle eccedenze, sui recuperi e sugli sprechi alimentari (OERSA) del CREA AN, promosso e finanziato dal MiPAAF. L'Osservatorio ha il suo punto di forza nel fatto che lavora con le amministrazioni competenti, la filiera agroalimentare e con i consumatori per realizzare studi, diffondere dati e informazioni, promuovere innovazioni e buone pratiche, e proporre azioni e strategie. Completa questo settore di intervento lo sviluppo di metodologie specifiche per la valutazione degli indici di qualità della dieta, con questionari formulati ed adattati al contesto italiano, comparazione con le abitudini alimentari, creazione di indici di aderenza alle raccomandazioni, valutazione della *nutrition literacy* nella popolazione generale e in gruppi selezionati, e attività di sperimentazione presso i consumatori sulla etichettatura nutrizionale ai sensi dell'articolo 35 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

UFFICIO STAMPA

Coordinatore **CRISTINA GIANNETTI**

Tel 06 47 836 402

Cell 345 045 17 07

cristina.giannetti@crea.gov.it

<http://www.crea.gov.it/ufficio-stampa>

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma

T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER [CREA_RICERCA](#)

FACEBOOK [CREA-RICERCA](#)

Valorizzazione degli scarti delle filiere agro-alimentari

La sostenibilità delle produzioni agro-alimentari si concretizza anche attraverso il recupero e riutilizzo di nutrienti e molecole bioattive dagli scarti delle filiere produttive, per lo sviluppo di prodotti ad elevato valore aggiunto in vari settori produttivi. L'aumentata richiesta a livello globale di nutrienti e molecole funzionali e, nello stesso tempo, la necessità di una produzione alimentare che centri la sua attenzione sulla sostenibilità e salubrità dei prodotti, richiede di individuare fonti alternative e sostenibili di molecole naturali in un contesto di economia circolare e mirando ad un obiettivo di zero residui.

In questo ambito sono stati sviluppati Progetti di Ricerca svolti in collaborazione con Aziende, Università, Regione, EU, che si propongono anche di applicare "protocolli green" per l'estrazione e il recupero di molecole di interesse nutrizionale e nutraceutico, ovvero processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il benessere dei consumatori e la protezione dell'ambiente. Tali processi permettono di: individuare metodi di coltivazione sostenibili e processi per la produzione di caglio vegetale (da cardi), da utilizzare nella produzione di formaggi adatti a chi non consuma caglio animale (Progetto Veggie – Med – Cheeses); valorizzare gli scarti della filiera ittica attraverso il recupero di omega-3 (DHA, EPA) e vitamina E destinabili al settore alimentare, nutrizionale e cosmeceutico (Progetto PROBIS, Regione Lazio); recuperare ingredienti funzionali (es. proteine, acidi fenolici, carotenoidi) da bioraffinerie ed impianti di produzione di biocarburanti per inserirli nel ciclo produttivo di industrie chimiche, alimentari e cosmetiche (EXCornS EED, Horizon2020-BBI).

UFFICIO STAMPA

Coordinatore **CRISTINA GIANNETTI**

Tel 06 47 836 402

Cell 345 045 17 07

cristina.giannetti@crea.gov.it

<http://www.crea.gov.it/ufficio-stampa>

CREA – via PO, 14 – 00198 Roma

T +39 06 478361 f F +39 06 47836.320

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREA_RICERCA

FACEBOOK CREA-RICERCA