

ACCEDI
NEWSLETTER
MAGAZINE
MONDO FOCUS

ABBONATI

SCIENZA

AMBIENTE

TECNOLOGIA

CULTURA

COMPORAMENTO

FOTO

VIDEO

QUIZ

HOME | SCIENZA | SALUTE

Ricerca: da atenei Lazio brevetti per migliorare 100 alimenti tipici



Quando le voci



LHC ai nastri di



La storia e la scienza



Omeopatia: non è più

ACCEDI

ABBONATI



| ADN KRONOS

Roma, 12 mar. (AdnKronos Salute) - Scienza in campo per migliorare prelibatezze tipiche laziali del calibro del guanciale di Amatrice, ma anche la porchetta di Ariccia e le telline del litorale romano. Un network di cinque università del Lazio mette il proprio know-how scientifico in campo agroalimentare a disposizione delle aziende di settore, per contribuire al miglioramento dei processi di produzione, conservazione e sicurezza alimentare di 100 'eccellenze' regionali a tavola. Si tratta del progetto Tipitec (Tipicizzazione prodotti italiani tramite tecnologie), di cui l'Università Campus Bio-Medico di Roma è

Gli altri siamo noi.

Ecco la prova

Focus QUIZ: gioca e metti alla prova!

Vedi anche

capofila.

Il progetto, ricorda il Campus, è arrivato primo tra quelli vincitori del bando sui temi di Expo 2015 indetto da Lazio Innova, società regionale per lo sviluppo a sostegno delle imprese. Con il Campus Bio-Medico partecipano anche gli atenei di Roma Tre, Sapienza, Tor Vergata e Università Cattolica del Sacro Cuore. "Con questo progetto - spiega Laura De Gara, delegata dell'Università Campus Bio-Medico di Roma per l'elaborazione delle iniziative parte del progetto - potremo trasferire le competenze accademiche e i risultati delle nostre ricerche in campo nutraceutico e alimentare dai laboratori alle catene di produzione aziendali. In questo modo, la scienza fornirà gratuitamente alle realtà imprenditoriali del territorio informazioni sugli strumenti più aggiornati e avanzati per risolvere i problemi legati a processi produttivi e sicurezza alimentare".

Saranno 100 i prodotti tipici del Lazio a poter essere valorizzati: dal guanciale di Amatrice alla porchetta di Ariccia, dal conciato di San Vittore al kiwi di Latina, dalla tellina del litorale romano alle olive di Gaeta, con un lungo elenco di vini, acque e altre prelibatezze ben conosciute anche al di fuori dei confini regionali.

In un portale web verranno inseriti i brevetti, le ricerche e i dispositivi tecnologici messi a disposizione delle aziende. Queste ultime potranno ricercare le informazioni e le soluzioni più congeniali alle proprie esigenze, a partire da sette macro-ambiti alimentari: carne, formaggi e caseari, vini, ortaggi, prodotti da forno-dolciari, olio e il settore altro, che raggruppa le acque minerali e altri prodotti non appartenenti alle precedenti categorie. In alternativa, sarà possibile effettuare la ricerca anche in base al tipo di problema di filiera o al grado di complessità di approccio metodologico richiesto.

Come sottolinea Marco Santonico, docente di Ingegneria delle Tecnologie alimentari al Campus Bio-Medico e coordinatore del progetto, "verrà messo in campo il meglio delle competenze scientifiche applicate all'alimentazione: dal sistema 'Flute', che monitora la qualità e il livello di stagionatura dei salumi, a sistemi multisensoriali in grado di smascherare eventuali contraffazioni in oli, vini o altri alimenti. Ci saranno anche tecnologie innovative per il controllo contaminazione microbica di alimenti, della durabilità dei cosiddetti 'prodotti di quarta gamma', come le insalate confezionate, senza dimenticare l'analisi chimica delle proprietà antiossidanti e nutrizionali di alimenti effettuabile su sistemi biologici complessi: un metodo di verifica degli effetti di alcune sostanze sulla salute dell'uomo più fedele rispetto ai tradizionali test biochimici".

12 MARZO 2015 | [ADNKRONOS](#)

[scienza, salute, salute](#)

5 cibi da non mangiare :
Se smetti di mangiare questi 5 cibi
perdi grasso addominale ogni giorno.

Mai
mangiare



11 cose sudaticce da sapere

Ultimi video



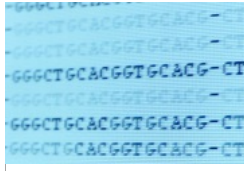
Per Doctor's Life bilancio eccellente, ora nuove sfide



CONTENUTI CORRELATI



Mantenersi in forma
aumenta la materia grigia



60 giorni per conoscere
tutto del proprio Dna



Sarà vera influenza?



Autismo, questo
sconosciuto



Malattie rare, come (si
spera di) curarle



PIÙ LETTI DI SCIENZA

Chi l'ha detto? Einstein, o qualcun altro?

Eclissi di sole del 20 marzo

Omeopatia: uno studio australiano ne smentisce
l'efficacia

Un immenso oceano su Marte

Cose da sapere sul sudore

Trapianto di testa: si può fare?

PIÙ CONDIVISI DI SCIENZA

La sonda Dawn è entrata nell'orbita di Cerere

Eclissi di sole del 20 marzo

Cos'è una lente gravitazionale?

Un immenso oceano su Marte

Trapianto di testa: si può fare?

Il robot elastico della Nasa, si piega ma non si spezza

SALUTE

[VEDI TUTTI](#)

La denuncia, sito allevamento di cani 'hackerato' da
Isis

Nuovi accordi per ridurlo anche in alimenti diversi dal
pane

Alcol: per gli uomini picco consumo a 25 anni, fino a 5
litri a settimana

Alimenti: Efsa, pesticidi in quasi tutti i cibi ma nei
limiti di legge

Salute: in case di riposo aria inquinata, studio
europeo



SCIENZA

Spazio
Salute
Energia
Scienze

AMBIENTE

Natura
Ecologia
Animali

TECNOLOGIA

Digital life
Tecno-prodotti
Innovazione
Motori
Architettura

CULTURA

Arte
Mistero
Storia
Curiosità

COMPORAMENTO

Psicologia
Scuola e Università
Sessualità
Economia

FOTO

VIDEO

QUIZ

GIOCHI

Focus Quiz

ACCEDI

NEWSLETTER

MONDO FOCUS

Focus e Speciali
Focus Storia e Speciali
Focus Junior e Speciali
Geo
App e eBook
Iniziative
Abbonamenti

ABBONATI

SCARICA L'APP

iOS
Android
Amazon

SEGUICI

Facebook
Twitter
Google+
YouTube
Pinterest



ALTRI SITI

Focus Junior
Nostrofiglio.it
Geomondo