

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

«FOOD and WORDS: la comunicazione agroalimentare alla ricerca di un'armonizzazione tra il valore della libera concorrenza e la tutela delle informazioni commerciali»

Area di ricerca

Settore Scientifico Disciplinare: IUS 03 – diritto agrario, diritto agroalimentare. Aree tematiche: diritto agrario ed agroalimentare – diritto dell'Unione Europea – Storia – Scienze delle strategie e tecniche di comunicazione aziendale – Economia aziendale – Marketing .

Linea/e tematiche di ricerca

si aspira ad indagare le modalità di comunicazione delle qualità dei prodotti alimentari nell'ambito della attuale società globalizzata ed a proporre strumenti di comunicazione sia funzionali per le imprese, in quanto idonei a differenziare i prodotti sui mercati, che rispettosi delle normative vigenti in materia.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

si propone la realizzazione di un report trasversale e multidisciplinare, che consenta di individuare i contenuti utili e legittimi della comunicazione agroalimentare; ad esso, potrebbe far seguito la creazione all'interno di ogni impresa interessata di un ufficio di analisi degli strumenti di comunicazione agroalimentare che, attraverso il costante monitoraggio dell'attività normativa e della giurisprudenza, sia in grado di indicare esattamente all'impresa 'cosa' e 'come' comunicare la qualità incisa nei prodotti alimentari realizzati

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

«FOOD and TRACKS: la tecnologia al servizio della tracciabilità degli alimenti»

Area di ricerca

Settore Scientifico Disciplinare: IUS 03 – diritto agrario, diritto agroalimentare.

Aree tematiche: Tecnologia - Economia aziendale e marketing d'impresa - Scienza della comunicazione aziendale – Diritto dell'Unione Europea.

Linea/e tematiche di ricerca

Si aspira alla realizzazione di servizi innovativi utili a garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari, attraverso specifiche tecnologie in grado di veicolare verso i consumatori, in modo immediato e semplice, informazioni afferenti gli alimenti.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Si propone, in particolare, la realizzazione di ologrammi e di marchiature elettroniche che consentano, attraverso delle applicazioni sui telefoni cellulari e sui tablet, di accedere ad una serie di informazioni afferenti l'alimento in considerazione, quali il ciclo produttivo, le modalità di lavorazione, la provenienza geografica e specifiche qualità del prodotto, che si potrebbero rivelare funzionali alla distinzione dell'alimento dagli altri similari presenti sul mercato e finanche alla lotta contro il noto fenomeno dell'Italian Sounding.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

«FOOD and WELCOME: certificazione degli alimenti ed integrazione culturale»

Area di ricerca

Settore Scientifico Disciplinare: IUS 03 – diritto agrario, diritto agroalimentare. Aree tematiche: Sociologia – Storia – Scienze delle strategie e tecniche di comunicazione aziendale – Economia aziendale – Marketing – Diritto dell'Unione Europea.

Linea/e tematiche di ricerca

Aspira a fornire alle imprese gli strumenti utili per divenire promotrici della cultura dell'accoglienza e pioniere nel settore del multiculturalismo alimentare. Le scienze sociologiche insegnano che il cibo è cultura ed in quanto tale può funzionare da potente strumento di integrazione tra individui di distinte origini e tradizioni.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Si propone la realizzazione di un sistema di etichettatura, anche in formato tecnologico, che metta in luce gli aspetti dei prodotti alimentari più rilevanti sul piano culturale, quali ad esempio le modalità di macellazione e la presenza di determinate carni, nonché l'utilizzo di specifiche tecniche di produzione rispettose degli esseri animali e dei vegetali.

La certezza di conoscere esattamente gli alimenti e di avere informazioni che appaiono irrilevanti nella cultura del paese ospitante potrebbe agevolare l'integrazione culturale.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza - Facoltà di Scienze Politiche

In collaborazione con *Osservatorio internazionale sui Diritti Umani, Bioetica, Salute, Ambiente* (Dipartimento di Scienze giuridiche – Scuola di Giurisprudenza dell'Università studi di Salerno) (www.odubsa.unisa.it)

Area di ricerca

IUS/13- IUS/14 e altri SSD. Profili giuridici – internazionali, sovranazionali e nazionali – in tema di garanzia e promozione della qualità nel comparto agroalimentare in Abruzzo.

Linea/e tematiche di ricerca

- Analisi e studio delle normative a favore del potenziamento della competitività delle imprese agroalimentari abruzzesi nel mercato interno europeo ed extraeuropeo, con riguardo anche alla promozione della loro "responsabilità sociale". Individuazione ed esame delle possibili criticità/carenze normative.
- Determinazione ed esame delle caratteristiche dell'approccio regionale ai principi di prevenzione (riduzione degli sprechi) e precauzione.
- Ricostruzione delle tendenze normative e giurisprudenziali in tema di qualità nel comparto agroalimentare, in particolare normative su etichettatura, presentazione dei prodotti agroalimentari e relativa pubblicità; indicazioni geografiche, denominazioni protette e di provenienza; marchi, commerciali e collettivi; ed eventuale giurisprudenza.
- Analisi e studio della normativa ed eventuale giurisprudenza relative alle attività di impresa nel comparto agroalimentare funzionali allo sviluppo rurale.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Creazione di sinergie sulla base di scambi (università/impresa) di conoscenze e competenze.
- Istituzione di sportelli di consulenza a favore degli operatori del comparto agroalimentare volti alla
 - * prevenzione di conflitti di interesse e/o controversie dovute alla diversità del modo di essere delle normative applicabili all'attività transnazionale di produzione, distribuzione e commercializzazione nel comparto agroalimentare;
 - * promozione dell'internazionalizzazione dell'attività di impresa dei medesimi operatori;
 - * partecipazione di tali operatori a bandi di finanziamento dedicati;
 - * scelta da parte dei suddetti operatori dei sistemi di certificazione più opportuni;
 - * promozione della creazione tra siffatti operatori di reti di imprese.
- Organizzazione di corsi di formazione/*Workshops* (interattivi).
- Istituzione di un Gruppo Operativo ex artt. 56 e 57 del Regolamento UE FEASR per l'elaborazione e la realizzazione di azioni pilota.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

Area di ricerca

IUS/04 Diritto Commerciale (Diritto Industriale).

Linea/e tematiche di ricerca

La valorizzazione dell'innovazione tecnologica presuppone la perfetta padronanza, da parte dell'impresa, delle regole giuridiche che disciplinano l'attribuzione dei diritti di proprietà industriale. Il quadro giuridico di riferimento non è semplice, tuttavia, da costruire. Per un verso, il perimetro di ciò che è passibile di protezione tramite privativa industriale è in continuo divenire. Per altro verso, la globalizzazione dei mercati impone all'operatore di sapersi destreggiare anche attraverso le più complesse norme e procedure di brevettazione europee ed internazionali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

La creazione di un centro studi dedicato all'approfondimento delle tematiche giuridiche inerenti la valorizzazione dell'innovazione tecnologica, che possa interagire con le imprese attraverso:

- la predisposizione di report volti ad aggiornare le imprese sulle novità legislative e giurisprudenziali in materia;
- un'attività di supporto per quanto concerne le strategie imprenditoriali di valorizzazione e sfruttamento dell'innovazione tecnologica;
- un'attività di supporto tesa a favorire una maggiore interazione fra ricerca universitaria (applicata) e impresa.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali

Area di ricerca

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Linea/e tematiche di ricerca

Tracciabilità e valorizzazione con identificazione di composti marker (fingerprint) di prodotti tradizionali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Studio di composti marker (volatili, non volatili, bioattivi, etc...) di prodotti tradizionali abruzzesi per definire metodologie analitiche di tracciabilità

- valorizzazione di prodotti tradizionali attraverso l'identificazione e caratterizzazione di composti marker (ad es. zafferano)
- studio dell'effetto dei processi di produzione e conservazione sui composti marker all'interno della filiera produttiva per la valorizzazione di prodotti tradizionali e messa a punto di procedure per il riconoscimento di prodotti a marchio europeo.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Linea/e tematiche di ricerca

Valorizzazione dei prodotti alimentari fermentati e miglioramento della loro qualità e sicurezza alimentare.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Caratterizzazione delle popolazioni microbiche di prodotti alimentari fermentati (carnei, lattiero-caseari, vegetali, bevande-vino, birra)
- Identificazione, selezione e caratterizzazione di ceppi autoctoni e loro valorizzazione
- Studio delle caratteristiche qualitative dei prodotti e bevande fermentate.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Linea/e tematiche di ricerca

Shelf-life & packaging.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Valutazione con metodo scientifico dello scadimento qualitativo dei prodotti alimentari e determinazione della shelf-life (microbiologica, sensoriale chimica, fisica)
- Utilizzo di modelli e metodi predittivi per il calcolo della shelf-life
- Sviluppo ed applicazione di tecnologie di confezionamento convenzionali/innovative per l'aumento della shelf-life.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Linea/e tematiche di ricerca

Innovazione tecnologica per il miglioramento della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Messa a punto di metodologie on-line/in-line/off-line per il controllo dei processi
- Innovazione di processo (alte pressioni idrostatiche, trattamenti termici innovativi, trattamenti tecnologici mild per 4° e 5° gamma
- Sviluppo di tecnologie
- Minimally processed foods

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Linea/e tematiche di ricerca

Innovazione e miglioramento delle proprietà salutistiche e di sicurezza dei prodotti alimentari attraverso la valorizzazione di composti bioattivi.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Formulazioni alimentari
- Incapsulamento
- Proprietà salutistiche e nutraceutiche
- Composti bioattivi ed antimicrobici
- Sicurezza alimentare
- Innovazione

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

VET/10, VET/04, AGR/19.

Linea/e tematiche di ricerca

L'utilizzo del latte d'asina come alimento idoneo per le intolleranze alimentari in età pediatrica e geriatrica.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

A differenza degli altri sostituti del latte materno, caratterizzati da deficienze nutrizionali e induzione di reazioni allergiche, questo alimento naturale si dimostra in grado non solo di nutrire a basso rischio di allergenicità, ma anche di permettere al neonato di costruirsi un normale e completo sistema immunitario.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

VET/10, VET/04, VET/09, AGR/19

Linea/e tematiche di ricerca

Monitoraggio dell'attività riproduttiva in cavalle destinate alla produzione di derrate alimentari, al fine di migliorare le capacità redditizie di aziende agricole presenti sul territorio, implementando il foaling rate.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

La razionalizzazione riproduttiva delle mandrie di Cavallo Agricolo Italiano, (137 aziende in Abruzzo) produttore di derrate alimentari è auspicabile al fine di ottenere un puledro anno destinato alla produzione di alimenti in ambito regionale ed interregionale (Veneto e Puglia, regioni ad elevato consumo di carne equina). La valutazione ecocolordoppler delle strutture follicolari e luteali ovariche permette un controllo del ciclo riproduttivo adattandolo alle esigenze produttive aziendali.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

CHIM/03, CHIM/06, AGR/16

Linea/e tematiche di ricerca

L'attività di ricerca è volta all'estrazione e caratterizzazione di estratti acquosi e oli essenziali da matrici vegetali provenienti da coltivazioni della regione Abruzzo e nel loro utilizzo come stabilizzanti contro l'alterazione degli alimenti

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Realizzazione di packaging ottenuti inglobando nella matrice inerte del contenitore oli essenziali e/o estratti per un'azione di bioconservazione degli alimenti.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

CHIM/03, CHIM/06, AGR/15

Linea/e tematiche di ricerca

L'attività di ricerca è volta all'estrazione e caratterizzazione di estratti acquosi e oli essenziali da matrici vegetali provenienti da coltivazioni della regione Abruzzo.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Produzione di alimenti funzionali addizionati di oli essenziali e/o estratti acquosi volti al miglioramento nutrizionale. Una delle possibili produzioni a beneficiare di questa ricerca potrebbe essere l'industria della pasta e/o industria dolciaria.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

SSD VET/10

Codice ERC LS9_3 Agriculture related to animal husbandry, dairying, livestock raising

Linea/e tematiche di ricerca

- Ottimizzazione della gestione dei riproduttori
- Tecniche di conservazione a breve e lungo termine dei gameti maschili
- Programmi di conservazione delle risorse genetiche

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Selezione dei riproduttori
- Tecnologie e tecniche per la refrigerazione e la crioconservazione dei gameti
- Sistemi di implementazione della funzione riproduttiva
- Creazione di una struttura centralizzata di gestione del materiale seminale

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

Microbiologia agraria (AGR/16)
Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

Linea/e tematiche di ricerca

Alimenti fermentati come veicolo di microorganismi con attività funzionali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Sviluppo e produzione di alimenti funzionali con impatto sulla salute del consumatore.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

LS1 Molecular and Structural Biology and Biochemistry: Molecular synthesis, modification and interaction, biochemistry, biophysics, structural biology, metabolism, signal transduction.

Linea/e tematiche di ricerca

Analisi di composti naturali e nutraceutici (per es. nell'olio d'oliva extravergine e in sottoprodotti dell'ulivo, prodotti della vite, ecc.) e delle vie metaboliche che li producono in alimenti di origine animale e vegetale. Ruolo funzionale in vitro e in vivo di composti bioattivi in grado di contrastare vie metaboliche coinvolte nell'insorgenza di patologie ad ampia diffusione come quelle infiammatorie, neurodegenerative, obesità, cancro e diabete.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Sviluppo di alimenti innovativi (anche attraverso la caratterizzazione di specifiche razze animali o cultivar vegetali) e/o integratori alimentari in grado di prevenire patologie infiammatorie, neurodegenerative e tumorali.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

LS1 Molecular and Structural Biology and Biochemistry: Molecular synthesis, modification and interaction, biochemistry, biophysics, structural biology, metabolism, signal transduction

LS7_3 Pharmacology, pharmacogenomics, drug discovery and design, drug therapy

Linea/e tematiche di ricerca

Studio degli effetti di lipidi bioattivi e nutraceutici sui meccanismi molecolari alla base degli eventi riproduttivi.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Sviluppo di integratori alimentari e diete con caratteristiche preventive, riequilibrative, terapeutiche e protettive di eventi riproduttivi fisiologici e patologici.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

LS1 Molecular and Structural Biology and Biochemistry: Molecular synthesis, modification and interaction, biochemistry, biophysics, structural biology, metabolism, signal transduction.

Linea/e tematiche di ricerca

Applicazione di metodi biochimici per l'analisi rapida di marcatori lipidici di interesse diagnostico sia nel settore biomedico che agro-alimentare.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Sviluppo di kit diagnostici e di metodi rapidi per l'analisi di lipidi (es. colesterolo) in diverse matrici biologiche (per es. fluidi biologici, alimenti, etc.).

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca

Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

LS1 Molecular and Structural Biology and Biochemistry: Molecular synthesis, modification and interaction, biochemistry, biophysics, structural biology, metabolism, signal transduction

LS5 Neurosciences and neural disorders: neurobiology, neuroanatomy, neurophysiology, neurochemistry, neuropharmacology, neuroimaging, systems neuroscience, neurological disorders, psychiatry.

Linea/e tematiche di ricerca

Nutrigenomica e modulazione epigenetica e loro impatto sulla salute. Particolare attenzione viene data al ruolo di prodotti tipici locali e a i meccanismi molecolari di alimenti (es. olio extravergine di oliva, ma anche altri nutraceutici) nella prevenzione di patologie diffuse, come disturbi neurologici e psichiatrici, l'obesità, cancro e diabete.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Produzione di nuovi alimenti e/o derivati nutraceutici.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca
CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca

Sviluppo di sistemi (bio) sensoristici applicabili alle matrici "agrifood" per il controllo in-situ di parametri di qualità/sicurezza anche in un'ottica di Process Analytical Technology (PAT).

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

1. monitoraggio ambientale delle zone di produzione primaria per certificare e valorizzare la qualità ambientale di alcune aree del territorio regionale;
2. monitoraggio on-line e real-time della molitura delle olive nella produzione dell'olio extravergine di oliva;
3. valorizzazione del prodotto olio extravergine di oliva abruzzese attraverso l'individuazione di nuovi marker chimici correlati agli effetti salutistici del prodotto.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali

Area di ricerca
CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca
Sviluppo di nuovi nanomateriali e recettori sintetici per applicazioni analitiche rapide in campo "Agrifood".

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa
L'attività sarà rivolta allo sviluppo di materiali innovativi con caratteristiche avanzate per applicazioni sensoristiche che consentano una più facile implementazione di controlli analitici a basso costo nelle aziende del settore Agrifood. I sistemi analitici saranno disegnati e ingegnerizzati secondo le esigenze specifiche delle Aziende per il controllo qualità delle materie prime, per il controllo di processo, e per il controllo qualità del prodotto finito.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

Alimentazione e Nutrizione Animale (AGR-18)
Zootecnia (AGR-17)

Linea/e tematiche di ricerca

1. Utilizzo di nuove tecnologie di confezionamento per preservare le qualità nutraceutiche di prodotti di origine animale
2. Strategie naturali per arricchire il latte e prodotti lattiero caseari con molecole ad elevata attività antiossidante
3. Studio sulla valorizzazione del latte ovino e caprino e dei suoi derivati attraverso un miglioramento del profilo lipidico e delle capacità antiossidanti

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

1. Creazione di prodotti lattiero caseari in grado di coprire specifiche esigenze nutrizionali in infanti, malati e persone anziane
2. Alimenti di origine animale ad elevato potere antiossidante e nutraceutico per la salute umana

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

AGR/18 ALIMENTAZIONE ANIMALE

Linea/e tematiche di ricerca

La ricerca sarà volta alla valorizzazione e caratterizzazione nutrizionale dei sottoprodotti di origine animale per la loro utilizzazione nella formulazione di alimenti completi per cani e gatti. In particolare sarà valutata la possibilità di utilizzare tali scarti in forma liofilizzata per meglio conservare le qualità chimico-nutrizionali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Nell'ambito della tematica di ricerca individuata, si intende sviluppare una serie di materie prime di origine animale in forma liofilizzata da utilizzare nell'industria del petfood con particolare riguardo agli alimenti secchi ed agli snack funzionali e per particolari fini nutrizionali.

La tecnica della liofilizzazione permette di ridurre i rischi sanitari legati all'origine delle materie prime, conservando tutte le caratteristiche nutrizionali particolarmente adatte all'alimentazione dei carnivori domestici.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

07/H2 – SSD VET/03 (Patologia Generale e Anatomia Patologica Veterinaria)
LS9_4 Aquaculture, fisheries

Linea/e tematiche di ricerca

Valutazione istopatologica, istochimica, immunoistochimica, ultrastrutturale dei meccanismi immunitari aspecifici delle specie ittiche e dell'impatto delle patologie sulla qualità del prodotto.
Studio di biomarcatori cellulari di esposizione e di effetto in pesci ossei a tutela dell'ambiente e del consumatore.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Lo studio dell'immunità aspecifica ittica permetterà la messa a punto di adeguate metodiche di allevamento e di gestione sanitaria volta all'ottimizzazione delle rese, della qualità e del benessere in acquacoltura.
Lo sviluppo d'idonei biomarcatori di esposizione e di effetto consentirà, altresì, di monitorare il rapporto pesce-ambiente (naturale/artificiale). Nella fattispecie i pesci saranno valutati nel loro duplice ruolo di organismi sentinella (biomonitoraggio ambientale) e di alimento per l'uomo (controllo della filiera primaria).

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR15/AGR16/AGR02/CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca

Innovazioni di prodotto e di processo nella produzione di birre artigianali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Utilizzo di substrati alternativi nella produzione di birre artigianali (pane e prodotti da forno raffermi);
- Utilizzo di cereali minori da filiera corta;
- Tecniche di maltazione e ipotesi di costituzione di un centro regionale di maltazione;
- Produzione e caratterizzazione compositiva e funzionale di birre "cotte"

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR15/BIO10/BIO11/CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca

Influenza della cultivar della zona di provenienza e dei trattamenti tecnologici sulle proprietà funzionali e sulle molecole bioattive in oli extravergini e in foglie di ulivo abruzzesi.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Valutazione delle proprietà funzionali della materia prima;
- Valutazione degli effetti dei trattamenti tecnologici e messa a punto degli stessi in funzione dei risultati ottenuti;
- Prove in vivo sui prodotti finiti.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR15/AGR16/AGR02/CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca

Produzione di pane di alta qualità a shelf-life prolungata

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Valutazione dell'utilizzo di farine di cereali autoctoni da filiera corta;
- Messa a punto tecniche di molitura;
- Verifica e messa a punto della fermentazione con lievito madre;
- Messa a punto della pre-cottura
- Valutazione e messa di tecniche di prolungamento della shelf-life
- Controlli sensoriali, chimici, chimico-fisici e funzionali su prodotti finiti

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR15/BIO10/BIO11/AGR16/CHIM01

Linea/e tematiche di ricerca

Influenza della cultivar della zona di provenienza e dei trattamenti tecnologici sulle proprietà funzionali e sulle molecole bioattive in alcuni vini abruzzesi.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Valutazione delle proprietà funzionali della materia prima;
- Valutazione degli effetti dei trattamenti tecnologici e messa a punto degli stessi in funzione dei risultati ottenuti;
- Prove in vivo dei prodotti finiti.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

Area di ricerca
IUS 12

Linea/e tematiche di ricerca

Fiscalità nutrizionale: la c.d. "fiscalità nutrizionale" nasce con l'intento di sottoporre a tassazione cibi dannosi per la salute, soprattutto perché causa di malattie non trasmissibili come quelle cardiovascolari, tumori e diabete e, viceversa, di agevolare i cibi più salutari. Va inoltre segnalato come la previsione di agevolazioni si stia indirizzando anche nel senso di salvaguardare le identità culinarie locali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Il lavoro a stretto contatto con le imprese agroalimentari può aiutare a meglio indirizzare le loro scelte produttive per intercettare gli strumenti agevolativi che vengono messi a disposizione e sfuggire agli aggravii di tassazione. Si tratta di un aspetto che sempre più va preso in considerazione in un lavoro accurato di tax planning. D'altro canto, una attenta valutazione dei meccanismi applicativi può avviare un fruttuoso dialogo con gli enti impositori (soprattutto a livello locale: Regioni e Comuni) per meglio indirizzare il loro operato nel settore.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

VET/09 CLINICA CHIRURGICA VETERINARIA

Linea/e tematiche di ricerca

Terapia antimicrobica in medicina veterinaria: perfusione regionale intravenosa (priv) con farmaco antimicrobico per il trattamento delle patologie digitali settiche della bovina lattifera e valutazione dei residui di antibiotico nel latte

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Sviluppare una metodica di priv efficace per il trattamento delle principali patologie digitali settiche ed ideale da realizzare in condizioni di campo nella bovina da latte (selezione razionale e mirata dell'agente antimicrobico da impiegare, volume totale della soluzione da iniettare, tecnica di emostasi e valutazione dei residui nel latte). ne conseguirà un miglioramento del benessere animale, un miglioramento della qualità del latte ed una riduzione dell'uso di questi farmaci per mitigare il rischio di resistenza agli antimicrobici.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
CHIM-01

Linea/e tematiche di ricerca
Ricerca di parametri Qualità in prodotti agroalimentari mediante Spettrometria di Massa (UHPLC-MS/MS, MALDI-TOF/TOF)

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

La ricerca di parametri di qualità nei prodotti alimentari è di fondamentale importanza per tutto il settore Agri-food. A tale scopo tecniche analitiche avanzate, quali appunto UHPLC-MS/MS e MALDI-TOF/TOF possono essere di notevole supporto nella identificazione di molecole target o profili specifici, ad esempio a carico di composti fenolici e/o acidi grassi liberi, sia nella selezione delle materie prime che durante i processi tecnologici.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca
SSD VET 09

Linea/e tematiche di ricerca

Le patologie ombelicali rappresentano il terzo gruppo di patologie più frequenti negli allevamenti bovini e si accompagnano a significative perdite economiche per l'allevatore. Recenti studi hanno evidenziato un differenziale di crescita di circa 100 grammi al giorno tra i vitelli affetti da queste patologie e i vitelli sani, nei primi 3 mesi di vita.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

L'esame ecografico si pone come un semplice, economico ed accurato strumento diagnostico a disposizione del veterinario, nella valutazione della regione ombelicale in vitelli neonati. Attraverso una tecnica ecografica standardizzata è infatti possibile stabilire un range di valori fisiologici e patologici delle misure del moncone ombelicale, delle arterie ombelicali, delle vene ombelicali, nonché dell'uraco, da impiegare come riferimento nella valutazione di vitelli con sospette patologie ombelicali, per poter improntare un idoneo e tempestivo protocollo terapeutico.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca
SSD VET 09

Linea/e tematiche di ricerca

Anestesia, analgesia, tecniche chirurgiche e benessere dei mammiferi domestici da reddito in riferimento alle produzioni zootecniche delle filiere D.O.P. e I.G.P.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Definire protocolli analgesici e anestetici stabili, sicuri ed economici, e le tecniche chirurgiche più idonee per gli interventi di routine in allevamento, nel pieno rispetto del welfare specie-specifico e delle normative comunitarie al fine di ottenere migliori produzioni sia in termini qualitativi che quantitativi.
- Recupero delle razze tradizionali, promozione dell'allevamento, protezione e valorizzazione del prodotto derivato e della sua tipicità.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali
<p>Area di ricerca CHIM-01</p>
<p>Linea/e tematiche di ricerca Sicurezza Alimentare, ricerca di contaminanti (micotossine, fitofarmaci, etc) in matrici alimentari mediante UHPLC-MS/MS.</p>
<p>Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa Le possibili applicazioni di questa linea di ricerca sono sicuramente correlate con i temi della sicurezza alimentare e quindi sui controlli che le imprese del settore Agrifood sono tenute ad effettuare sia sulle materie prime che sui prodotti finiti. Nei nostri laboratori vengono sviluppate metodiche analitiche avanzate con l'ausilio di strumentazione di ultima generazione (UHPLC-MS/MS) e di tecniche estrattive sviluppate ad hoc per le singole problematiche analitiche.</p>

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
AGR/16

Linea/e tematiche di ricerca

Produzioni sostenibili con “etichetta pulita”. La ricerca è mirata a prodotti come pasta fresca, salumi, prodotti ittici trasformati, prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Analisi della formulazione iniziale, sostituzione o eliminazione di additivi e coloranti, validazione del prodotto e definizione della nuova shelf-life.

L'impatto sul territorio consisterebbe nell'aumentare i volumi di vendita attraverso una semplificazione dell'etichetta e la soddisfazione delle aspettative del consumatore, e nel minimizzare l'impatto ambientale regionale dovuto allo smaltimento di additivi e coloranti.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
AGR/16

Linea/e tematiche di ricerca

Shelf-life extension degli alimenti deperibili (vegetali, vegetali di IV gamma, prodotti ittici, carne fresca, prodotti a base di carne, prodotti caseari, prodotti Ready-to-Eat, ecc.).

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Definizione degli Specific Spoilage Organisms, sviluppo di tecnologie delicate per l'estensione della vita commerciale del prodotto, validazione del prodotto e definizione della nuova shelf-life.

La ricerca consentirebbe di creare nuovi mercati per gli alimenti deperibili regionali, favorire il mercato on line delle specialità regionali, migliorare la performance dei prodotti deperibili nella prospettiva dei cambiamenti climatici.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
AGR/16

Linea/e tematiche di ricerca

Controllo dello sviluppo di muffe indesiderate in alimenti come pasta, prodotti da forno, prodotti lattiero-caseari e di salumeria.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Identificazione delle specie fungine, sviluppo di un piano di controllo con tecnologie delicate, validazione del prodotto e definizione della shelf-life.

L'impatto sul territorio consisterebbe nella riduzione degli scarti e del relativo impatto ambientale (rifiuti), e nel miglioramento della performance degli alimenti regionali.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR16-Microbiologia agraria

Linea/e tematiche di ricerca

Selezione e caratterizzazione fisiologica e genetica di batteri e lieviti per la produzione di alimenti fermentati (lattiero-caseari; vegetali, carnei).

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Miglioramento e valorizzazione dei prodotti tradizionali di qualità, mediante un corretto processo fermentativo gestito da ceppi autoctoni adattati alle diverse materie prime.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR16-Microbiologia agraria

Linea/e tematiche di ricerca

Isolamento e caratterizzazione genetica e metabolica di ceppi di lieviti per la produzione di vini di pregio di una particolare azienda vitivinicola.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Miglioramento e valorizzazione dei vini con ceppi propri dell'azienda vitivinicola in grado di esaltare le caratteristiche aromatiche dell'uva e le specificità del territorio.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

VET/04 (Ispezione degli Alimenti di Origine Animale)

Linea/e tematiche di ricerca

1. Messa a punto di strategie atte a prevenire e combattere la formazione del biofilm microbico nell'industria alimentare
2. Messa a punto di film funzionalizzati con nano particelle
3. Applicazione di nuove tecnologie per il risanamento dei prodotti della pesca nei confronti di parassiti a carattere zoonosico

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

1. Gestione e controllo dei microrganismi alteranti con conseguente aumento della shelf life e mantenimento delle caratteristiche organolettiche delle diverse tipologie di prodotti alimentari
2. Gestione e controllo dei microrganismi patogeni lungo la filiera produttiva delle diverse tipologie di prodotti alimentari
3. Nuove tecnologie (brevetti) per il risanamento dei prodotti della pesca nei confronti dei parassiti a carattere zoonosico

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

SSD: AGR/19

Area ERC: LS9_3 Agriculture related to animal husbandry, dairying, livestock raising

Linea/e tematiche di ricerca

Integrazione della dieta di finissaggio di ovini (agnelli e castrati) con integratori ricchi in acidi grassi polinsaturi, dosi sovranutrizionali di vitamina E, miglioramento della shelf-life in diverse condizioni di conservazione (sotto vuoto e atmosfera protettiva) mediante aggiunta di oli essenziali naturali.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Il progetto coinvolgerà aziende agricole e imprese di lavorazione e trasformazione nel settore carni generando un trasferimento tecnologico mirato a :

- perfezionare tecniche di castrazione rispettose del benessere animale;
- migliorare il profilo nutrizionale delle carni ovine tradizionali (agnello e castrato) mediante l'integrazione della dieta di finissaggio con integratori ricchi in acidi grassi polinsaturi n-3 (n-3 PUFA) e altri composti antiossidanti al fine di migliorare le caratteristiche qualitative delle carni;

mettere a punto soluzioni di bioconservazione mediante combinazione di più estratti vegetali, mirati al controllo dello sviluppo microbico e al miglioramento della shelf-life nelle carni confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva e refrigerate.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Scienze della Comunicazione

Area di ricerca

SSD: SPS/07 /L-LIN/10

ERC di riferimento: SH5 Culture e produzione culturale: letteratura e filosofia, arti visive e dello spettacolo, musica, studi culturali e comparativi).

Linea/e tematiche di ricerca

Individuazione di alcune significative espressioni della tradizione agro-alimentare della regione Abruzzo; messa a fuoco delle strategie finora adottate per la valorizzazione di queste tradizioni nell'ottica di uno sviluppo locale integrato e partecipato; individuazione di nuove possibili strategie in un'ottica sistemica regionale.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Creazione di sinergie tra imprenditori che operano in ambiti diversi e nello stesso tempo correlati quali il settore agro-alimentare e quello del turismo. La ricerca del cibo tradizionale, salutare e genuino, è infatti una delle espressioni di quel bisogno di autenticità che, da diversi anni, è la principale motivazione di un nuovo turismo. Un turismo sensibile alla suggestione del luogo, al recupero di ritmi *slow*, alla "naturalità" e alla tipicità.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR/15 AGR/16 – Tecnologie Alimentari e Microbiologia agraria

Linea/e tematiche di ricerca

Selezione e caratterizzazione fisiologica e genetica di batteri e lieviti per la produzione di birra. Utilizzazione dei microbi sopra indicati in un piano tecnologico articolato alla elaborazione di nuovi stili di birra e/o per l'ottimizzazione di quelli già presenti in azienda. Valutazione delle caratteristiche organolettiche e delle proprietà antiossidanti.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Valorizzazione di birre già prodotte e realizzazione di nuovi stili mediante varianti di carattere microbiologico e tecnologico.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

AGR/15– Tecnologie Alimentari

Linea/e tematiche di ricerca

Ottimizzazione delle tecnologie di appassimento delle uve e loro trasformazione. Valutazione delle caratteristiche compositive e sensoriali dei vini prodotti.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Valorizzazione di vini dalle specifiche caratteristiche e razionalizzazione del loro processo produttivo.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Medicina Veterinaria
<p>Area di ricerca VET/05</p>
<p>Linea/e tematiche di ricerca Al fine di contrastare la diffusione del fenomeno delle antibiotico resistenze e per fornire elementi di valore aggiunto a PMI locali, il progetto si propone l'obiettivo di ridurre l'uso di antibiotici nelle aziende zootecniche attraverso lo sviluppo di strategie innovative di controllo delle infezioni microbiche (batteri predatori).</p>
<p>Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa Il progetto coinvolgerà PMI dedite alla preparazione di nutraceutici da utilizzarsi nell'ambito degli allevamenti di monogastrici da reddito. In questo senso si genererà trasferimento tecnologico sui processi produttivi delle PMI coinvolte fornendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • preparazioni innovative da sottoporsi eventualmente a brevettazione • stesura di protocolli aziendali in grado di qualificare/differenziare le aziende zootecniche regionali • aumento della sensibilità dei produttori zootecnici verso il danno socio-sanitario fornito dalla diffusione delle antibiotico resistenze.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
AGR15 /BIO10

Linea/e tematiche di ricerca

Stabilizzazione fisica, chimica e biochimica di estratti algali a base di ficocianina per lo sviluppo di coloranti naturali da impiegare in prodotti alimentari formulati di alta qualità e valore biologico.

Il progetto ha l'obiettivo di definire ed ottimizzare strategie di formulazione e di processo (inclusa la microincapsulazione) per stabilizzare estratti algali a base di ficocianina, proteina di colore blu instabile a calore, luce e fattori ambientali che ne causano denaturazione e relativo scolorimento.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

- Estratti algali stabili da utilizzare come coloranti naturali per scopi alimentari, farmaceutico, cosmetica,
- Estratti algali a base di ficocianina incapsulati
- Prodotti (alimentari, farmaceutici, nutraceutici) formulati con elevate qualità e stabilità del colore blu oltre che per altre proprietà bioattive.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali
<p>Area di ricerca AGR15/ VET04</p>
<p>Linea/e tematiche di ricerca Miele</p>
<p>Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppo di nuovi prodotti per favorire impiego /utilizzo del miele ed ampliare il mercato (caramelle, succhi formulati) - sviluppo di nuovi prodotti a base di miele in grado di esaltare e valorizzare le proprietà compositive e salutistiche attraverso l'impiego di processi di cristallizzazione e recupero di sottoprodotti ricchi in composti bioattivi

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Scienze della Comunicazione

Area di ricerca

SECS-P/07 ECONOMIA AZIENDALE

Linea/e tematiche di ricerca

La ricerca ha il fine di studiare, strutturare e progettare un incubatore di start-up per promuovere in maniera attiva e dinamica il tessuto imprenditoriale regionale. La ricerca permetterà di comprendere ed implementare infrastrutture di supporto e di accelerazione dello sviluppo di imprese mediante risorse e servizi di sostegno aziendale.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Realizzazione di un incubatore d'impresa per il supporto di start-up con la finalità di implementare uno strumento di sviluppo economico con lo scopo di accelerare la crescita ed il successo di nuove iniziative imprenditoriali. Tali attività saranno realizzate mediante un insieme strutturato di risorse e servizi di tipo finanziario, organizzativo e manageriale. Le attività, in particolare, saranno volte alla costituzione nel territorio regionale, di una struttura di incubazione di idee imprenditoriali ed innovative.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Scienze della Comunicazione

Area di ricerca

SECS-P/07 ECONOMIA AZIENDALE

Linea/e tematiche di ricerca

La ricerca ha l'obiettivo di studiare ed implementare una piattaforma per favorire una transizione da una cultura imprenditoriale familiare, basata su logiche di governo e di approccio gestionale al mercato poco formalizzate e pianificate, ad una cultura "manageriale", al fine di crescere e competere in un mercato sempre più selettivo ed esigente.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Si intende realizzare una piattaforma integrata che consenta di fornire un supporto concreto alla competitività, alla crescita ed alla continuità delle piccole e medie imprese (PMI) abruzzesi, e soprattutto di quelle ad alto potenziale di sviluppo. A tal fine, la piattaforma seguirà tre precise direzioni:

- 1.Sviluppo di conoscenza sulle caratteristiche delle PMI abruzzesi ("PMI Monitor");
- 2.Analisi ed individuazione delle caratteristiche e delle problematiche specifiche delle PMI abruzzesi;
- 3.Supporto a tali imprese, attraverso la realizzazione di un "PMI desk".

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca
SSD AGR/03

Linea/e tematiche di ricerca

Nel mondo vitivinicolo particolare attenzione è stata rivolta alla mitigazione dei cambiamenti climatici adottando la Carbon Foot Print (CFP) come strumento per calcolare le emissioni di gas ad effetto. L'introduzione di strumenti di viticoltura di precisione possono consentire di ottimizzare l'utilizzo delle risorse e l'efficienza energetica migliorando pertanto le performance ambientali della gestione agronomica. L'istituzione di un gruppo di lavoro misto università-azienda consentirebbe di arrivare al perfezionamento del calcolo della CFP nella produzione viticola e valutare l'efficacia della viticoltura di precisione nella riduzione dei valori di tale indice.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Messa a punto ed implementazione di un sistema esperto basato su soluzioni tecniche innovative (viticoltura di precisione) per la gestione del vigneto che permetta una razionalizzazione nell'impiego delle principali risorse e il calcolo integrato della CFP per il monitoraggio in continuo delle performance ambientali del processo produttivo.

Questo sarà realizzato mediante collaborazione con DHP Lab, una startup innovativa che nasce da un progetto promosso dalla Regione Abruzzo - Politiche attive del Lavoro, Formazione ed istruzione, Politiche sociali- e dall' Ente ASSFORSEO Formazione-Sviluppo-Occupazione tramite il Progetto speciale Sovvenzione Globale "Più ricerca e innovazione". Inoltre collaboreranno alla fase di sperimentazione in campo e raccolta dei dati alcune aziende vitivinicole della regione caratterizzate da scelte di conduzione diversificata (convenzionali, biologiche, biodinamiche).

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali Facoltà di Medicina Veterinaria

Area di ricerca

Biochimica e Biologia Molecolare (BIO/10; BIO11)

LS1 Molecular and Structural Biology and Biochemistry: Molecular synthesis, modification and interaction, biochemistry, biophysics, structural biology, metabolism, signal transduction

LS7_3 Pharmacology, pharmacogenomics, drug discovery and design, drug therapy

Linea/e tematiche di ricerca

Studio di enzimi metabolici potenzialmente responsabili della qualità e salubrità nutrizionale degli alimenti. Miglioramento delle strategie biochimiche di sanitizzazione degli alimenti di origine animale e vegetale.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Etichettatura nutrizionale di alimenti (con particolare attenzione ai prodotti tipici, es. olio d'oliva, succhi d'uva etc) con miglioramento della sicurezza dell'alimento e della loro shelf life.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Giurisprudenza

Area di ricerca: Settore scientifico-disciplinare IUS/04 Diritto Commerciale. Aree tematiche: Diritto Commerciale - Diritto Agrario - Diritto dell'Economia - Diritto dell'Unione Europea - Economia Aziendale - Statistica Aziendale.

Linea/e tematiche di ricerca:

1. Analisi e censimento delle agevolazioni e delle tipologie di credito e di finanziamento, a cui oggi le imprese giovanili e/o innovative attive sul territorio regionale del settore *agrifood* possono accedere;
2. Ricostruzione del *trend* assunto dalle imprese regionali, giovanili e innovative, nel ricorso al finanziamento bancario ed alle agevolazioni offerte dall'ordinamento, durante il ciclo POR FESR 2007-2013 ad oggi;
3. Analisi e individuazione della dimensione e della struttura d'impresa ottimali per il ricorso al credito, agli incentivi europei e alle altre agevolazioni offerte, con particolare riguardo al modello societario, alle soglie rilevanti in ambito giuridico e fiscale, ed alle altre facilitazioni previste per le imprese agricole, le imprese giovanili e le PMI;
4. Studio e determinazione dei modelli contrattuali di consorzi agrari, cooperative, consorzi di filiera, ATI e RTI, ottimali per il ricorso alle opportunità censite di cui al punto 1 e per la maggiore efficienza dei processi di acquisto (acquirente unico), verso la riedizione del ruolo storico dei consorzi agrari;

Analisi e sviluppo di nuovi modelli di agevolazione/raggruppamento per le imprese, coerenti con la vocazione agricola storica del territorio e gli obiettivi definiti a livello comunitario, nazionale e regionale.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa:

A. Stesura, tramite consultazione con le *startup* e le realtà consolidate del settore, di due report rispettivamente sull'innovazione e sulla competitività agricola regionale, a beneficio dell'attività di relazioni istituzionali e comunicazione delle autorità pubbliche e delle associazioni esponenti del settore coinvolte nei processi (secondo il modello: libro verde > consultazione > libro bianco);

B. Creazione di un servizio di consulenza per le imprese, presso Confindustria e Confartigianato, preposto ad assicurare agli imprenditori una formazione continua e aggiornata sulle migliori pratiche di progettazione e sviluppo di modelli di business innovativi per il settore *agrifood*;

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise

Area di ricerca

Agri-food and Technologies
Microbiologia degli alimenti

Linea/e tematiche di ricerca

Idrolasi prodotte da batteriofagi (VAPGH's): potenziali enzibiotici per il biocontrollo del *Campylobacter* nel pollame

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Campylobacter è il principale agente di zoonosi alimentare e rappresenta uno dei maggiori problemi di Sanità Pubblica, rendendo necessaria l'individuazione di metodi alternativi per il controllo.

I batteriofagi, esprimono la loro attività antimicrobica mediante l'infezione e la distruzione dei batteri grazie ad enzimi litici come le VAPGH's.

L'obiettivo di questo progetto sarà quello di valutare, la presenza dei geni che codificano per le VAPGH's, e attraverso studi in vitro ed in vivo nel pollame, l'efficacia di tali enzimi nell'abbattimento della contaminazione batterica.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise

Area di ricerca

Agrifood and Technologies
Microbiologia degli alimenti

Linea/e tematiche di ricerca

Utilizzo di batteriofagi per il biocontrollo di *Listeria monocytogenes* nelle industrie alimentari.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Listeria monocytogenes è un batterio ubiquitario e di difficile controllo negli ambienti di produzione degli alimenti. La ricerca vuole identificare un cocktail di batteriofagi specifici contro *L. monocytogenes* al fine di utilizzarli per migliorare le attuali procedure di sanificazione delle superfici, a contatto e non, degli impianti industriali.

Si otterrà un prodotto commerciale utile ad integrare le attuali procedure di sanificazione con l'utilizzo di presidi alternativi (fagi), specifici ed efficaci nella prevenzione/rimozione del patogeno in questione.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise

Area di ricerca

Agrifood and Technologies
Microbiologia degli alimenti

Linea/e tematiche di ricerca

Studio delle relazioni tra il livello di benessere animale, l'impiego di antibiotici e lo sviluppo di antibiotico-resistenza nella filiera di produzione della carne di pollo.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Secondo gli ultimi dati EFSA/ECDC, oltre 25000 decessi all'anno in UE sono dovuti ad infezioni microbiche non controllabili a causa di antibiotico-resistenza. L'impiego degli antibiotici nell'allevamento intensivo è una delle principali cause dell'insorgenza di ceppi batterici antibioticoresistenti. La presente ricerca si propone di correlare statisticamente il livello di benessere di diversi sistemi di allevamento del pollo da carne con l'impiego di antibiotici e la presenza di ceppi antibioticoresistenti nell'ambiente, negli animali e nei prodotti alimentari.

SCHEMA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise

Area di ricerca

Agrifood and Technologies
Microbiologia degli alimenti

Linea/e tematiche di ricerca

Studio sui livelli di accumulo delle tossine algali e relativa depurazione nei molluschi bivalvi.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

Necessità di chiarire i processi di accumulo e di depurazione di tossine lipofile in mitili *Mytilus galloprovincialis*. In seguito a episodi di contaminazione da biotossine lipofile per accumulo nei molluschi. Si effettua la valutazione dei fattori che influenzano i processi di accumulo e di depurazione nei molluschi bivalvi, anche dal punto di vista metabolico, fisio-patologico e la loro distribuzione anatomica all'interno del corpo del mollusco bivalvo. Saranno condivisi con le imprese i protocolli di purificazione utili per la gestione dei prodotti contaminati, riducendo di conseguenza le perdite economiche.

SCHEDA SINTETICA DI PROPOSTA DELL'UNIVERSITÀ

TAVOLO: AGRIFOOD

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali

Area di ricerca

SSD: AGR 12 – Patologia Vegetale

Linea/e tematiche di ricerca

Il progetto di ricerca che si intende realizzare riguarda la razionalizzazione della difesa del vigneto nel comprensorio viticolo della regione Abruzzo, penalizzata al momento dalla mancanza di un articolato sistema di monitoraggio dei parametri meteo-climatici e dallo scarso utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale. Al fine di soddisfare tali obiettivi saranno installati dispositivi atti alla rilevazione ed alla elaborazione dei principali parametri meteo-climatici in zone rappresentative dei diversi macroclimi della regione Abruzzo. I dati acquisiti guideranno i trattamenti che saranno effettuati secondo schemi sperimentali, per ognuna delle principali avversità, diversificati per le diverse conduzioni, integrate e biologiche, al fine di scegliere, a parità di efficacia, i protocolli e i prodotti che assicurano la maggiore salvaguardia ambientale e limitano il rischio di insorgenza delle resistenze.

Applicazioni/prodotti/servizi che si intendono sviluppare con l'impresa

La particolare conformazione del territorio abruzzese rende indispensabile, ai fini della razionalizzazione della difesa, l'approntamento di una rete capillare di sistemi di rilievo dei parametri ambientali e di previsione delle infezioni. Nelle aziende prescelte saranno effettuati trattamenti contro le principali avversità della vite, sulla base dei dati climatici rilevati ed elaborati secondo differenti modelli previsionali; nelle aziende a conduzione integrata, seguendo uno schema sperimentale che prevede il confronto tra fitofarmaci di sintesi e biologici; nelle aziende a conduzione biologica tramite il confronto tra trattamenti usualmente praticati in azienda e trattamenti con prodotti biologici innovativi passibili di assicurare il medesimo grado di efficacia ma con dosi più ridotte di principio attivo. L'integrazione tra elaborazione dei dati climatici e utilizzo dei fitofarmaci più innovativi dovrebbe permettere dopo un triennio di sperimentazione nelle aziende pilota, l'approntamento dei sistemi di difesa descritti, adottabili nei differenti microclimi ossia da ogni singola azienda vitivinicola che potrà disporre di un sistema di avvertimento dedicato e di facile consultazione collegandosi alla rete con una propria password.