

GIOVEDÌ 6 GIUGNO 2013 - ORE 9:30

Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari e ambientali
Università degli Studi di Teramo
Mosciano Sant'Angelo

Saluti 9:30

Prof. **Luciano D'Amico** - Rettore dell'Università degli Studi di Teramo
Dott. **Salvatore Di Paolo** - Presidente Confindustria Teramo e Polo Agire

10:00 **Relazioni**

- Dott. **Roberto Bergogni** - Gelco - Responsabile di Progetto
Gli obiettivi del progetto di ricerca industriale
- Prof.ssa **Paola Pittia** - Università di Teramo - Responsabile Scientifico
Il valore scientifico della ricerca e della sperimentazione nel miglioramento della qualità dei prodotti della confectionery
- Dott. **William Di Carlo** - I R C William Di Carlo - Partner di Progetto
L'innovazione di prodotto nel settore della confectionery
- Dott. **Giovanni Di Giosia** - Ali d'Oro - Partner di Progetto
Il rapporto tra piccola impresa, ricerca ed innovazione
- Dott. ssa **Gaia Saccani** - Chr Hansen - Esperta coloranti naturali
Migliorare i prodotti alimentari con i coloranti naturali

Coffee Break 11:30

11:45 **Tavola Rotonda**

- La ricerca e l'innovazione per la competitività del settore agroalimentare in Abruzzo
- Dott. **Alfredo Castiglione** - Vice Presidente Regione Abruzzo
- Dott. **Salvatore Di Paolo** - Presidente Confindustria Teramo
- Prof. **Dino Mastrocola** - Prorettore dell'Università degli Studi di Teramo
- Prof. **Dario Compagnone** - Preside Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro-alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Teramo
- Ing. **Ercole Cauti** - Coordinatore Polo Agire

Conclusioni 12:30

Dott. **Alfredo Castiglione** - Vice Presidente Regione Abruzzo



AGIRE
Agroindustria Ricerca Ecosostenibilità



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO



GIOVEDÌ 6 GIUGNO 2013 - ORE 9:30



RICERCA INDUSTRIALE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE E DELL'AROMA DURANTE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

RICERCA INDUSTRIALE PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE E DELL'AROMA DURANTE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



R.I.S.C.A.

Ricerca Industriale per la Stabilizzazione del Colore e dell'Aroma durante la conservazione degli alimenti

Il mantenimento delle proprietà sensoriali e della qualità percepita degli alimenti nel corso della conservazione è un aspetto cruciale nel settore delle produzioni alimentari e della loro distribuzione. A questo si associa anche la costante necessità di operare interventi tecnologici e di formulazione finalizzati al rallentamento dei processi di scadimento qualitativo nel tempo ed al miglioramento sia degli attributi qualitativi che di utilizzo e consumo per rispondere alle moderne esigenze dei consumatori.

La riduzione dell'impiego di additivi artificiali e l'impiego di ingredienti naturali rappresenta una sfida per tutte le industrie alimentari per le problematiche di stabilità e di standardizzazione.

Il progetto R.I.S.C.A. che coinvolge tre partner industriali oltre agli esperti dell'Università di Teramo, si pone l'obiettivo di sviluppare specifiche strategie di miglioramento qualitativo e di stabilità di prodotti della confectionery con particolare attenzione all'aroma ed al colore. L'approccio metodologico adottato nel progetto focalizzato alla identificazione di strategie di formulazione per aumentare la stabilità di colori ed aromi naturali e la durata commerciale dei prodotti in generale permetterà l'ottenimento di conoscenze applicabili ed implementabili anche in vari altri settori dell'agroalimentare, diversi da quello specifico della confectionery. L'impatto tecnologico della ricerca e dei suoi risultati è potenzialmente elevato, poiché sarà possibile incidere significativamente su:

- Qualità ed efficacia dei prodotti, con conseguente aumento della concorrenzialità in riferimento allo standard di mercato.
- Estensione della conservabilità del prodotto, con ricadute in termini sia di potenziamento delle possibilità di esportazione, sia di diminuzione di prodotto sprecato riferito al prodotto invenduto per perdita di qualità durante la prevista vita commerciale.

Questo può avere anche un impatto ambientale con riferimento ad aspetti inerenti la sostenibilità delle produzioni alimentari.



AGIRE
Agroindustria Ricerca Ecosostenibilità

È il soggetto gestore del

POLO DI INNOVAZIONE AGROALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO

AGIRE

È una Società Consortile composta da **96 soci**

- aziende agricole agroalimentari ed agroindustriali
- aziende di servizi per l'agroindustria
- aziende produttrici di macchinari ed attrezzature
- aziende produttrici di energia da biomassa
- aziende fornitrici di materia prima e packaging
- Università e Centri di ricerca

AGIRE

Zona industriale servizi - 64100
Sant'Atto (TE)
Tel/Fax 0861.232435
E-mail info@poloagire.it
P.E.C.agireteramo@legalmail.it
Sito Internet www.poloagire.it

