

**September 8<sup>th</sup> 2015**

**Innovative solutions for Food Processes, Preservation, Safety, and Control**

Il CREA Unità di Ricerca per i processi dell'industria agroalimentare di Milano (**CREA-IAA**), struttura del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, in collaborazione con altre Istituzioni e piccole e medie imprese, e con il patrocinio del Comitato Scientifico EXPO – città di Milano, ha attivato una serie di eventi presso la propria struttura per attività di trasferimento di risultati della ricerca, di dimostrazione e di informazione.

Con l'iniziativa MiDI (Milan Demonstrative Initiatives) il CREA si è proposto lo scopo principale di trasferimento dei risultati della ricerca pubblica ai visitatori EXPO in un contesto che veda l'azione sinergica di partner pubblici e privati a supporto del rilancio della competitività delle micro, piccole e medie imprese italiane.

Le aree di intervento sviluppano tematiche in linea con i principi fondamentali su cui si basa tutta la programmazione della ricerca per il periodo 2014-2020, con particolare riferimento a:

- soluzioni eco-sostenibili
- impiego di energie alternative
- recupero degli scarti e dei reflui di lavorazione
- valorizzazione delle produzioni italiane
- sementi e varietà vegetali
- innovazione di prodotto e di processo
- internazionalizzazione
- sicurezza e controllo alimentare
- informazione alimentare

La giornata dell'8 settembre 2015, data conclusiva delle iniziative seminariali MiDI, è stata realizzata espressamente per un pubblico internazionale. L'obiettivo era quello di trasferire adeguate, corrette e aggiornate informazioni sugli ultimi sviluppi della ricerca in questo campo. Informazioni certamente utili per aumentare la competitività delle PMI e la diffusione di tecnologie italiane.

Grazie agli interventi di collaboratori interni al CREA e ad ospiti stranieri e non, legati anche a progetti UNIDO (Organizzazione delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Industriale), l'evento ha potuto toccare aspetti molto interessanti e diversi tra loro.

La sinergia degli interventi ha seguito uno schema fluido, partendo dalle origini: le sementi (controllo, certificazione, commercializzazione) i regolamentazioni vigenti, per passare poi all'analisi degli studi di conservazione e stoccaggio dei prodotti agroalimentari, della sicurezza alimentare giungendo infine alle idee innovative, al settore del packaging ecologico, alla sicurezza e ad interventi di nuove star up.

Una visione ad ampio raggio anche sulla sicurezza agroalimentare è stata supportata ampiamente dagli interventi di rappresentanti PMI dediti al controllo, alle continue verifiche e a metodi alternativi sulla disinfestazione degli alimenti.

Sono stati presentati i seguenti progetti CREA

**FAVOR.DE.NON.DE** (Il progetto ha l'obiettivo della valutazione qualitativa dei prodotti agroalimentari di provenienza biologica lungo la filiera di trasformazione attraverso lo studio dei composti desiderati, come gli antiossidanti e gli esaltatori di gusto positivo e di quelli "non desiderati", come gli allergeni e le micotossine. Tali misure saranno messe in correlazione con saggi sensoriali condotti su panel addestrati. I prodotti considerati saranno di largo consumo, come mela trasformata in succo, pomodori, peperoni, fragole e prugne essiccate) ancora in pieno svolgimento



**PACKPROLIFE** (Il programma si colloca all'interno dell'area strategica "Nuove tecnologie per il Made in Italy", tema di innovazione Area Obiettivo A) **RINNOVO E CAPITALIZZAZIONE DELLE COMPETENZE DISTINTIVE**, Tecnologie, materiali, processi e sistemi in grado di migliorare la performance ambientale, la conservazione e la durata di vita del prodotto. Ha come obiettivo generale quello di prolungare la shelf life di specifiche categorie di alimenti tipici della tradizione gastronomica italiana, attraverso lo sviluppo di un imballaggio innovativo che scaturisce da un processo realizzativo dall'elevato contenuto tecnologico e dall'uso di ingredienti naturali (principi attivi della propoli italiana). Obiettivi specifici: Selezione della propoli italiana da un'unica origine (specie mellifera, specie botanica, areale). Sviluppo e definizione di 3 formulazioni a base di propoli, differenti per contenuto in principi attivi e caratteristiche tecnologiche. Incorporazione della propoli italiana in due differenti macro-tipologie di packaging alimentare: materiali flessibili di natura cellulosica e materiali flessibili plastici. Studio delle cinetiche di rilascio dei principi attivi dall'imballaggio all'alimento. Collaudo degli imballaggi sviluppati su reali linee di confezionamento e scale-up dei trovati innovativi. Valutazione dell'attività antimicrobica ed antiossidante dell'imballaggio attivo mediante test di conservazione di alimenti tipici nazionali di largo consumo, prevalentemente appartenenti ai due macro-settori lattiero caseario e delle carni (incluso anche i salumi).

**IPATECH** (il progetto mira alla istituzione di una rete di cooperazione transnazionale tra enti pubblici e privati, per stimolare lo scambio di informazioni ed esperienze sulla ricerca e sull'innovazione nel settore .Il partenariato comprende importanti strutture pubbliche e private, fra cui un istituto di ricerca con esperienza in Agro-alimentare, e Associazioni di Sviluppo Rurale che di solito collaborano con le PMI agro-alimentari di nove territori Adriatico (dalla Croazia, Bosnia-Erzegovina, Albania, Italia e Grecia). Il carattere innovativo del progetto si riferisce alla sua capacità di superare l'isolamento di piccole e medie imprese agroalimentari in termini di accesso e di partecipazione a innovazioni tecnologiche e la loro trasferibilità a livello nazionale e transnazionale. Le PMI non sarà più solo esclusivamente beneficiaria dell' innovazione nell'agroalimentare, ma attraverso le condizioni create da IPATECH si consentirà loro di essere uno dei più importanti attori di questo processo.)

Sono intervenuti

Dr.ssa Tiziana M.P. Cattaneo – CREA-IAA

Dr. Roberto Lo Scalzo – CREA-IAA

Dr. Daniele Massa – CREA-VIV

Dr.ssa Giulia Bianchi – CREA-IAA

Dr.ssa Marina Buccheri – CREA-IAA

Dr.ssa Maria Losi – CREA-SCS

Dr.Emidio Sabatini –CREA-ORA

The FAVOR.DE.NON.DE project: aims, partnership, preliminary results

Innovative mulching method and composition for pot-grown plants

Innovative packaging: eco film and smart-packaging

Storage of fruit and vegetables

Seed certification and vegetable varieties

The IPATECH project: synergies of research and innovation to enhance the economic development of the Adriatic



Dr. Antonio Diaferia – EMitech S.r.l.	Method and technology to improve the quantity and quality of cereals and legumes in post harvest by microwave
Dr.ssa Gabriella Biagioli - Bertuzzi Food Processing S.r.l.	Natural bio-juices (NFC) new trend and waste recovery
Ing. Giovanni Marino – G-TeK S.r.L.A	New generation of solar dryer: materials innovation
Dr. Gianluca Ferrari – Nic-al S.n.c.	Food control
Dr.ssa Carlotta Casalegno – Chemservice S.r.l.	Environmental control in agro-food sector
Mehbob Haq – SEDF, SINDH, Pakistan	Horticulture Processing Facility in Sindh, Pakistan

**Speech of international guests (UNIDO calls)**

Charles Dadié DAGO Self Globe -ESSE Agroalimentare	A great enterprise may be contained in a small spacelike a small enterprise can become a great enterprise"
Marcello Balzaretti 3M Italia Srl	ATP Hygiene Monitoring System

***Demonstrative tour: from raw materials to fork***

Nell'area espositiva CREA-IAA sono stati presentati gli impianti nati dalla sinergia tra la ricerca pubblica e le PMI.

- Linea miniaturizzata per la produzione di conserve e semiconserve vegetali ed animali. Salvaguardate tutte le proprietà nutrizionali del frutto fresco ed intero e nello stesso tempo ottenere una conserva "sicura". La linea a disposizione offre una soluzione d'avanguardia anche grazie all'impiego di energie alternative.
- Linea miniaturizzata per la produzione di formaggi. In collaborazione con i colleghi CREA-FLC sono stati presentati interventi di trasferimento di tecnologie miniaturizzate, nella fattispecie è stato trasformato il latte vaccino in formaggio.
- Impianti per disidratazione dei prodotti agroalimentari serviti da pannelli solari
- Negozio mobile, allestito su un rimorchio stradale, costituito da un banco espositivo refrigerato e da altre periferiche di servizio. L'energia per il funzionamento del sistema è di tipo misto.
- E' stato organizzato su un prodotto lattiero caseario un panel test sensoriale descrittivo, nel quale non si è richiesto di giudicare semplicemente il campione migliore ma anche di fornire giudizi relativi ad alcuni parametri di qualità.

In conclusione tutti i partecipanti hanno potuto degustare della spremuta di arancia ottenuta da un impianto della ditta Bertuzzi situato anch'esso nella nostra ala espositiva tecnologica.

I documenti della giornata sono a disposizione al sito:.....

Prosegue il **PERMANENT POINT OUTDOOR EVENT per EXPO 2015**  
Dal 26 maggio al 31 ottobre 2015 nell'atrio della struttura CREA-IAA.