

La ricerca nel piatto.  
Nuove ricette per un'industria agroalimentare sicura e sostenibile



## Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare



Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Agroalimentare - Università di Bologna  
**CIRIAGRO**



Sicurezza Tecnologie Innovazione Agroalimentare  
Università degli Studi di Parma  
**SITEIA PARMA**



Centro per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agro-Alimentari  
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia  
**BIOGEST SITEIA**



Centro di Ricerca sulla Biodiversità e sul DNA Antico  
Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza  
**BioDNA**



*Improving food & health*



# OBIETTIVI



OR0 Coordinamento



OR1 Sviluppo di nuovi prodotti fermentati per consumatori vegetariani e vegani



OR2 Miglioramento del gusto e della resa di un formaggio a breve maturazione a ridotto contenuto di sale



OR3 Miglioramento della qualità e della sicurezza dei salami tradizionali

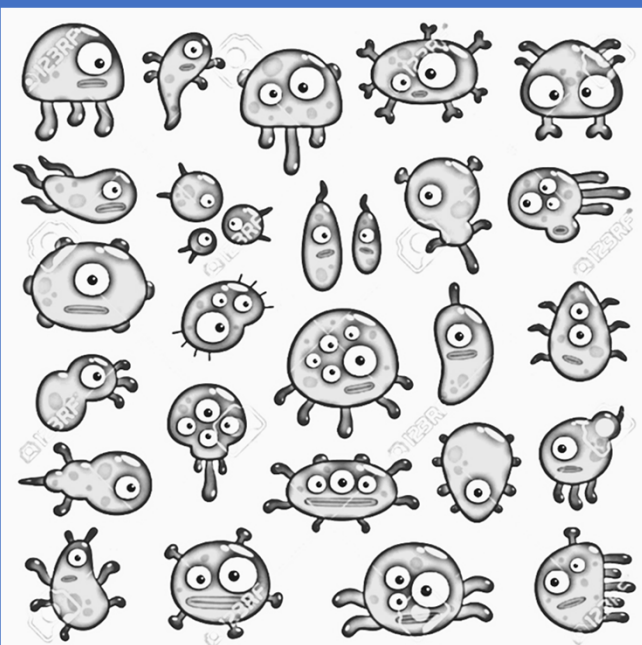


OR4 Sviluppo di colture starter bioprotettive



OR5 Diffusione e disseminazione

## Collezioni Microbiche Regionali



Formaggio fermentato vegetariano/vegano

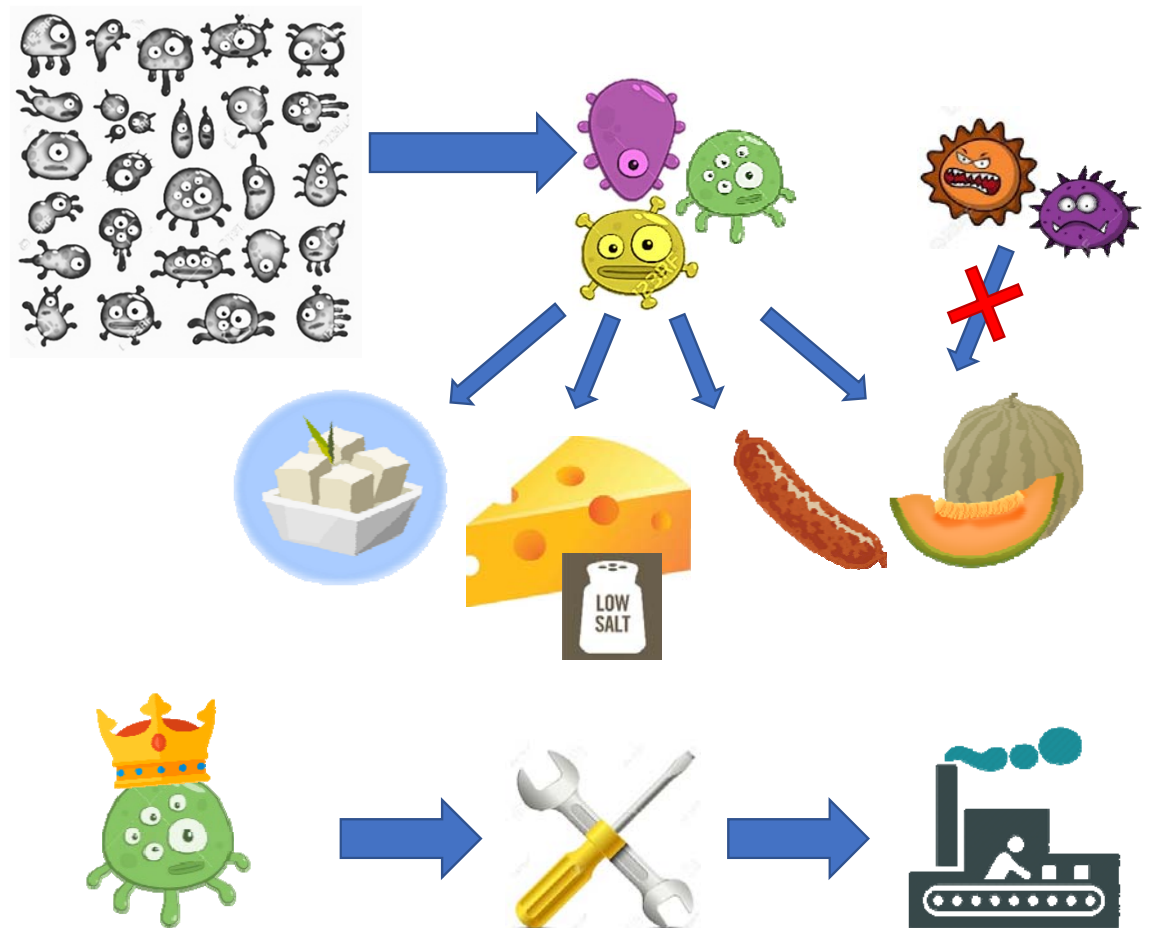
Formaggio fresco a basso contenuto in sale

Salami

Salsiccia fresca  
Frutta di IV gamma

## ATTIVITA'

1. Identificazione di potenziali starter fra i ceppi disponibili nelle collezioni
2. Inoculo dei potenziali starter tecnologici o bioprotettivi in un prototipo di alimento
3. Caratterizzazione chimica, fisico ed organolettica del prodotto per selezionare i ceppi migliori
4. Challenge-test di starter biopreservanti contro microrganismi degradativi in alimenti confezionati
5. Messa a punto della tecnologia in impianto pilota e scale up ad impianto industriale



## APPLICAZIONI INDUSTRIALI



- Possibilità per le aziende di raggiungere nuove fasce di consumatori e nuovi mercati nazionali ed internazionali
- Diversificazione dei prodotti e maggiore competitività
- Ottimizzazione dell'utilizzo delle colture starter
- Ottimizzazione dell'utilizzo delle colture bioprotettive
- Maggiori rese di produzione e riduzione dell'utilizzo del sale
- Maggiore sicurezza dei prodotti ottenuti
- Prolungamento della shelf-life



**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

