

VALORIZZIAMO I RISULTATI DELLA RICERCA



MicroEmiRo

“Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell’industria agroalimentare”

Il progetto sfrutta il **potenziale tecnologico e la biodiversità delle collezioni microbiche** della Regione Emilia-Romagna per favorire l’innovazione nell’industria agroalimentare regionale e il miglioramento qualitativo e igienico-sanitario di diversi prodotti.

Il progetto si snoda su due assi: da una parte l’utilizzo dei microrganismi come **agenti fermentativi** (colture starter) per l’ottenimento di numerosi prodotti (tra cui eccellenze regionali o prodotti di nuova concezione), dall’altra la possibilità di sfruttare alcuni ceppi come **colture bioprotettive**, poiché dotati di attività antagonista verso specie patogene e/o degradative, per aumentare la sicurezza e la shelf life di prodotti freschi, garantendo una maggiore sostenibilità del processo produttivo e mantenendo il valore nutrizionale e le caratteristiche organolettiche.

Il progetto si propone di utilizzare le risorse microbiche dei laboratori proponenti ottimizzandone le **performance tecnologiche**. Gli obiettivi specifici sono:

- 1) ottenimento di *alimenti fermentati innovativi* per consumatori vegetariani e/o vegani dotati di buone caratteristiche organolettiche e sicuri;
- 2) produzione di *formaggi freschi ad alta resa e basso contenuto di sale, lattosio e apporto calorico* usando batteri lattici produttori di composti di aroma, esopolisaccaridi e batteriocine;
- 3) ottimizzazione dell’impiego di starter autoctoni per la produzione di *salami regionali* per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la riconoscibilità, la sicurezza e ad elevata attività antagonista verso la flora microbica indesiderata;
- 4) estensione della shelf life e della sicurezza di *prodotti freschi* (insalate di frutta di IV gamma e salsiccia fresca) mediante uso di batteri lattici con funzioni bioprotettive.

Aziende dei **settori agroalimentare e affini** potrebbero manifestare interesse nello sviluppo di prodotti innovativi destinati a:

- Segmenti di consumatori con esigenze specifiche (legate a intolleranze/allergie o a motivi etici, minor apporto di grassi e di sale)
- Controllo di patogeni e/o microrganismi degradativi (sicurezza dei prodotti finiti, estensione della loro shelf-life, miglioramento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali)

Bologna, 26 luglio 2017 - ore 10.00

presso CONFINDUSTRIA EMILIA-ROMAGNA, Via Barberia 13

Si prega confermare la partecipazione all’indirizzo: ricerca@confind.emr.it

Programma

- Ore 9.40 **Registrazione partecipanti**
- Ore 10.00 **Saluti introduttivi**
Luca ROSSI - CONFINDUSTRIA Emilia-Romagna
- Ore 10.15 **Presentazione di introduzione al progetto “MicroEmiRo - Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell’industria agroalimentare”**
Prof. Fausto GARDINI - CIRI AGRO, Università di Bologna
- Ore 10.30 **Ruolo dei microrganismi nelle fermentazioni vegetali per ottenere prodotti di nuova concezione**
Dott.ssa Chiara MONTANARI - CIRI AGRO, Università di Bologna
- Ore 10.50 **Nuovi starter per prodotti lattiero-caseari ad alta resa e basso contenuto di sale**
Dott.ssa Elena BANCALARI- SITEIA.PARMA, Università degli studi di Parma
- Ore 11.10 **Ottimizzazione dei processi fermentativi nell’industria dei prodotti carnei fermentati**
Prof. Pier Sandro COCCONCELLI - BIODNA, Università Cattolica del Sacro Cuore
- Ore 11.30 **Potenzialità delle colture bioprotettive per aumentare la sicurezza e la shelf-life di prodotti freschi**
Prof.ssa Maddalena ROSSI - BIOGEST-SITEIA, Università degli studi di Modena e Reggio Emilia
- Ore 11.50 **Esperienza delle aziende partner del progetto e domande**
- Ore 12.30 **Domande**
- Ore 12.50 **Possibilità di fissare matching di approfondimento con le imprese**

Laboratori Rete Alta Tecnologia



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

Imprese partecipanti



MicroEmiRo è co-finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale Por Fesr 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna



www.microemiro.it

Si prega confermare la partecipazione all’indirizzo: ricerca@confind.emr.it