CONFINDUSTRIA
Emilia-Romagna Ricerca

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**

Ore 12.30 **Domande**

Ore 12.50 **Possibilità di fissare matching di approfondimento con le imprese**

Laboratori Rete Alta Tecnologia

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE
siteia parma
UNIMORE UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA
Centro per il Miglioramento e la Valorizzazione delle Risorse Biologiche Agroalimentari - BIOGEST-SITEIA
UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Imprese partecipanti

EuroCompany
clai
macè
Mambelli Caseificio
CHR HANSEN Improving food & health

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

POR FESR EMILIA-ROMAGNA 2014/2020
UNIONE EUROPEA Fondo europeo di sviluppo regionale
RegioneEmilia-Romagna

www.microemiro.it

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

CONFINDUSTRIA
Emilia-Romagna Ricerca

VALORIZZIAMO I RISULTATI DELLA RICERCA

MicroEmiR

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