

CARATTERIZZAZIONE DI ALIMENTI TIPICI

In un mercato sempre più integrato e globale, i prodotti alimentari tradizionali rischiano di perdere la loro specificità e di essere sostituiti da normali prodotti commerciali di dubbia provenienza. La diversificazione delle tradizioni alimentari è una ricchezza, un patrimonio biologico-culturale che deve essere protetto mediante l'applicazione di rigorosi disciplinari di produzione e di marchi di qualità europei (DOP, IGP, STG). Tali riconoscimenti normativi possono essere ottenuti solo grazie alla dimostrazione analitica che il prodotto ha caratteristiche compositive e nutrizionali peculiari e che queste sono legate alla zona di provenienza.

OBIETTIVI

- Messa a punto delle metodiche di estrazione, isolamento e caratterizzazione dei composti nutraceutici caratterizzanti il prodotto alimentare
- Determinazione delle componenti nutrizionali
- Caratterizzazione biologica della specie
- Confronto con altri prodotti commerciali o con altre varietà della stessa pianta alimentare
- Studio e messa a punto di modelli statistici per l'elaborazione finale dei dati

STRUMENTAZIONE E METODI

Strumenti e metodi per estrazione, isolamento, analisi, caratterizzazione strutturale e biologica di composti ed alimenti con valore nutraceutico. Strumenti e metodi per l'analisi statistica dei dati.

DISCIPLINE COINVOLTE

Chimica degli alimenti, chimica analitica, biologia, biologia molecolare

GRUPPO DI LAVORO

Prof. V. Brandolini, Dr. A. Maietti

COLLABORAZIONI

Università della Basilicata, di Cagliari, di Modena e Reggio, di Bologna e del Piemonte Orientale, Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Università di Valencia e Granada (Spagna), Senior Researcher del Gruppo Engepab - Engenharia de Processos e Produtos na Área de Alimentos e Bebidas, Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB) (Blumenau, Stato di Santa Catarina, Brasile), Università Cattolica Los Angeles de Chimbote (ULADECH) (Chimbote, Perù).