

ATTIVITA' SCIENTIFICA 2015 (Delibera CdA n.20 del 19/12/14 integrata con Delibera CdA n.2 del 09/01/2015)

DIPARTIMENTO/AREA	PROG. COD.	TITOLO	INIZIO/FINE
PROGETTI ISTITUZIONALI			
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - AMBIENTE	P1511	SANITIZZAZIONE DELLE SUPERFICI ED ATTREZZATURE, PER INATTIVAZIONE DI MICROORGANISMI PATOGENI, NEGLI AMBIENTI CONFINATI DEDICATI ALLA LAVORAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE: VALUTAZIONE DELL'IMPIEGO DI OZONO NEBULIZZATO E/O DI NANOTECNOLOGIE	01/01/15 - 30/12/16
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - AMBIENTE	P1515	Applicazione della nutraceutica nell'industria di trasformazione e conservazione degli alimenti	01/01/2015 - 31/12/2015
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - SICUREZZA	P1501	METODO DI ANALISI UHPLC/HRMS M.A. DI COLORANTI NELLE CONSERVE ALIMENTARI	01/01/15 - 31/12/15
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
ITTICO	P1406	MESSA A PUNTO E VALIDAZIONE INTERNA DI SISTEMI RAPIDI E AFFIDABILI PER LA DETERMINAZIONE DI METALLI PESANTI E LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN MATRICI ITTICHE	01/01/14 - 31/12/15
ITTICO	P1502	Studio della shelf-life di prodotti ittici surgelati	01/01/15 - 30/06/16
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
CARNI	P1512	Strategie per il controllo della contaminazione da micotossine dei prodotti carni stagionati	01/01/15 - 31/12/16
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
CONSUMER SCIENCE	P1403	Tecniche strumentali e sensoriali combinate: messa a punto di profili descrittivi dinamico-sensoriali	01/01/14 - 30/06/15
CONSUMER SCIENCE	P1509	Determinazione delle condizioni ottimali di preparazione della pizza artigianale e industriale: aspetti ingredientistici, chimici e sensoriali	01/01/15 - 31/12/16
CONSUMER SCIENCE	P1510	Applicazione e validazione di tecniche rapide di sensory & consumer science : analisi di posizionamento (napping) e determinazione "online" dei "driver" d'interesse e di prezzo	01/01/15 - 31/12/15
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
IMBALLAGGI	P1410	Determinazione quantitativa di argon in miscele gassose dello spazio di testa di confezioni alimentari	01/01/14 - 31/12/15
IMBALLAGGI	P1411	Shelf-life di scatole metalliche protette internamente con vernici BPA ni	01/01/14 - 31/12/16
IMBALLAGGI	P1412	Caratterizzazione termica di imballaggi utilizzati per il confezionamento di prodotti a breve conservazione (tradizionali e innovativi)	01/01/14 - 30/06/15
IMBALLAGGI	P1413	Stripe a polvere in scatole grezze	01/01/14 - 31/12/16
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
MICROBIOLOGIA	P1415	Determinazione della resistenza termica e della capacità di accrescimento di sei ceppi di B.coagulans in derivati del pomodoro a diversi valori di residuo ottico, di pH e di temperatura d'incubazione; valutazione dell'effetto di trattamenti termici sub-letali nel tempo.	01/01/14 - 31/12/16
MICROBIOLOGIA	P1419	Valutazione della problematica nell'identificazione delle popolazioni microbiche: approcci molecolari	01/01/14 - 31/12/16
MICROBIOLOGIA	P1514	Muffe termoresistenti: caratterizzazione molecolare, determinazione della resistenza ai trattamenti termici (nel prodotto) ed ai trattamenti di sanificazione (nei contenitori) di ceppi emergenti	01/01/15 - 31/12/16
MICROBIOLOGIA	P1516	Costruzione di una banca dati finalizzata alla creazione di un software per la determinazione e l'elaborazione dei parametri di trattamento termico DT e z dei principali microrganismi patogeni e alteranti degli alimenti	01/01/15 - 31/12/15
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
VEGETALI	P1109	Determinazione del colesterolo nei prodotti alimentari: confronti metodologici	01/03/11 - 01/12/16
VEGETALI	P1307	Polifenoli in prodotti di origine vegetale	01/01/13 - 01/12/15
VEGETALI	P1421	Impiego dell'ICP/MS TOF per la determinazione dei metalli pesanti nei derivati vegetali e dei macro e micro elementi nella carne suina fresca	01/01/14 - 01/12/15
VEGETALI	P1423	Caratteristiche compositive del succo limpido di kiwi.	01/01/14 - 01/12/16
VEGETALI	P1424	Influenza di una corretta contropressione durante i trattamenti termici, sulla shelf life di prodotti confezionati in materiale deformabile	01/01/14 - 31/12/15
VEGETALI	P1426	Idoneità Varietale alla trasformazione in Passata e polpa di pomodoro per O.I. Distretto del Pomodoro del Nord Italia	01/07/15 - 01/04/16
VEGETALI	P1503	Sviluppo applicativo di un nuovo sistema automatizzato per le analisi dei derivati di frutta e ortaggi	01/01/15 - 31/12/15
VEGETALI	P1504	Ricerca di nuovi marker per l'identificazione precoce di alterazioni microbiche e l'identificazione rapida delle cause di alterazione	01/01/15 - 31/12/15
VEGETALI	P1505	Tecnologie innovative per la stabilizzazione di derivati di frutta e ortaggi	01/01/15 - 31/12/15
VEGETALI	P1506	Effetto della fertilizzazione biologica e dell'uso di E.M. (Effective Microorganism) sulla qualità nutraceutica dei derivati del pomodoro	01/07/15 - 31/12/17
VEGETALI	P1507	Studio del comportamento delle molecole "Marker del gusto" durante la produzione di alcuni derivati industriali del pomodoro.	01/07/15 - 01/04/16
VEGETALI	P1508	Idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro con materia prima di provenienza del sud Italia - Sperimentazione 2015/2016.	01/03/15 - 29/02/16

PROGETTI FINANZIATI			
CARNI	P1118	RIDUZIONE DEL SODIO NEI PROSCIUTTI CRUDI E COTTI DA SUINO PESANTE NAZIONALE (HEPIGET-Progetto Ager)	01/07/11 - 30/06/15
CARNI	P1303	Utilizzo di antiossidanti naturali in prodotti carnei e valutazione delle proprietà tecnologiche, sensoriali e funzionali dei prodotti (PYTHOME)	01/01/13 - 31/12/15
CARNI	P1408	Ottimizzazione del processo di salagione nella produzione del prosciutto crudo stagionato a ridotto contenuto di sale (PROCURED)	01/01/14 - 31/12/16
CARNI	P1409	Utilizzo della spettroscopia a induzione magnetica per la determinazione del grasso in lotti di triti e ritagli di carne (TRIMSCAN)	01/01/14 - 31/03/16
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
CONSUMER SCIENCE	P1203	Valutazione del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami dell'industria (PON)	01/01/12 - 31/12/15
CONSUMER SCIENCE	P1402	Training in Innovation through the Consumer and Sensory Sciences – INNSENS	01/11/13 - 31/10/15
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
MICRO	P1003	DIFETTO DI VENA IN PROSCIUTTO CRUDO - APPROFONDIMENTI (HEPIGET- Progetto Ager)	01/01/10 - 30/06/15
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
IMBALLAGGI	P1209	Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging (BIOCOPAC)	01/12/11 - 31/03/15
IMBALLAGGI	P1428	Valorisation of legumes co-products and by-products for package application and energy production from biomass (LEGUVAL)	01/12/13 - 30/11/16
IMBALLAGGI	P1513	Sustainable bio-based coating from tomato processing by-products for food metal packaging (LIFE)	01/06/14 - 31/05/17
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
VEGETALI	P1422	Caratterizzazione qualitativa dei derivati del pomodoro mediante UPLC/MS ad alta risoluzione (CARIPARMA2)	01/07/13 - 30/12/16
TOTALE DIPARTIMENTO/AREA			
STUDI RICHIESTI DA ASSOCIAZIONI O GRUPPI DI CONTRIBUENTI			
MICRO	A1501	ASSICA - Validazione del processo produttivo di salumi a breve stagionatura	01/01/15 - 31/12/16
CARNI	A1502	ASSICA - Indicazioni nutrizionali e relative tolleranze	01/01/15 - 31/12/16