

PROGETTI COFINANZIATI 2019				
DIPARTIMENTO	TEMATICA	TITOLO	INIZIO	FINE
AMBIENTE	C / I	Processi innovativi per la gestione dei reflui zootecnici PROZOO	01/01/2018	31/12/2019
	C / I	Filiera dei Parmigiano Reggiano: Valorizzazione dei sottoprodotti a scarti zero PARMORIZZAZIONE	01/01/2018	30/11/2019
	C / I / N	Studio delle potenzialità economiche della idrofite Lemnaceae presenti nelle aree protette della Provincia di Parma NUOVO LEMNA	01/01/2019	30/11/2020
CARNI	I / Q	Indicatori di qualità della materia prima e nuove tecnologie per migliorare la produzione del prosciutto stagionato DOP PQ-INN / HAMTECH	18/05/2019	31/12/2020
IMBALLAGGI	C / I	Agri and food waste valorisation co-ops based on flexible multi-feedstocks biorefinery processing technologies for new high added value applications AGRIMAX	01/10/2016	30/09/2020
	C / I	Integrated cascades of processes for the extraction and valorisation of proteins and bioactive molecules from Legumes, Dugni and Coffee agro-industrial side streams PROLIFIC	01/09/2018	30/08/2022
TOTALI				

PROGETTI ISTITUZIONALI AUTOFINANZIATI O COFINANZIATI 2019				
DIPARTIMENTO	TEMATICA	TITOLO	INIZIO	FINE
MULTIDIP	I / N / S	Sviluppo di nuovi prodotti alimentari arricchiti in proteine recuperate da fonti proteiche alternative di origine vegetale e animale	01/01/2019	31/12/2020
	I / Q / S	Inquinamento da plastiche in prodotti ittici	01/01/2019	31/12/2021
CARNI	C / Q	Identificazione di marker di autenticità del Prosciutto di Parma DOP	01/01/2019	01/06/2020
	I / Q	Trasferimento tecnologico presso 4 stabilimenti di produzione di prosciutto stagionato tipico di un sistema ad induzione magnetica per la stima on-line, non distruttiva, del magro nella coscia fresca e del sale nel prosciutto dopo salagione - CONSORZIO PROS.PARMA	01/01/2017	14/08/2019
	N	Definizione dei parametri oggettivi per la classificazione delle preparazioni a base di carne e dei prodotti a base di carne ASSICA	01/01/2019	31/12/2020
	Q / S	Indagine sulla presenza di nitroso composti (NOCs) nei salumi in funzione della formulazione e della tecnologia di produzione ASSICA	01/01/2019	31/12/2019
CONSUMER SCIENCE	I / Q	Studio degli elementi guida razionali ed emotivi e della loro relazione con il prezzo di prodotti alimentari mediante l'applicazione delle tecniche "mind genomics" e "cognitive economics"	01/01/2018	31/12/2019
	C / I / Q	Studio della variabilità percettiva (qualità sensoriale) della bresaola IGP prodotta dalle diverse aziende afferenti al Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina - ASSICA	01/01/2019	30/06/2020
	I / N / Q	Ingredienti alimentari: a) Sviluppo e valutazione della percezione di prodotti mediante stampa 3D addizionati di estratti liofilizzati/micro-incapsulati derivanti da scarti vegetali; b) Studio applicativo sugli effetti degli addensanti sulle proprietà reologiche di alimenti semifluidi	01/01/2019	30/06/2020

PROGETTI COFINANZIATI 2019				
DIPARTIMENTO	TEMATICA	TITOLO	INIZIO	FINE
IMBALLAGGI	C / I / S	Imballaggio metallico innovativo: passivazione cromo-free e vernici di origine naturali	01/01/2018	30/06/2020
	I / Q / S	Impiego di imballaggi attivi a base di chitosano per il food packaging	01/01/2018	31/12/2019
	I / Q / S	Confezionamento e shelf life di prodotti di origine vegetale, animale e di loro formulazioni per piatti tradizionali, preparati con la "cottura a bassa temperatura"	01/01/2019	30/06/2020
	I / Q / S	Inquinamento da plastiche in prodotti ittici	01/01/2019	31/12/2021
ITTICO	I / N	Miglioramento nutrizionale di filetti di salmone affumicato trattati con le alte pressioni	01/01/2018	31/12/2019
	C / N / Q	Identificazione di specie ittiche attraverso tecnica "DNA barcoding" in conserve sterilizzate ANCIT	02/01/2019	31/12/2020
	C / N / Q	Variazioni nella composizione dell'olio, in conserve ittiche sterilizzate, come conseguenza dell'interazione col prodotto ANCIT	01/01/2019	31/12/2019
MICROBIOLOGIA	C / I / Q	Evoluzione dell'analisi microbiologica degli alimenti: implementazione della "Next Generation Sequencing Techniques"	01/01/2017	31/12/2019
	S	Strategie per il controllo di Clostridium botulinum in alimenti riformulati per rispondere alle esigenze salutistiche del consumatore (biennio 2019-2020) ASSICA	01/01/2019	31/12/2020
	Q / S	Correlazione tra temperature di trasporto di carni suine e rischio microbiologico ASSICA	01/01/2019	31/12/2019
	Q / S	Termoresistenza e capacità di crescita di microrganismi patogeni e alteranti in sistemi modello a differenti condizioni di pH, aw, residuo rifrattometrico e temperatura di conservazione	01/01/2018	31/12/2019
POMODORO	N	Caratterizzazione nutrizionale di dolcificanti naturali alternativi allo zucchero bianco	01/01/2017	31/12/2019
	N	Proprietà benefiche della frutta esotica	01/01/2017	31/12/2019
	N / Q	Valorizzazione delle sostanze bioattive presenti nei derivati industriali del pomodoro e loro quantificazione specifica di macro e micro molecole (lipofile e non) ai fini della loro proprietà salutistiche (nutrizionali e nutraceutico-funzionali) ANICAV/CONFOCOOP	01/01/2019	31/12/2021
	C / Q	Valorizzazione della Biodiversità Eco tipica (Fenotipica e Genotipica) dei derivati del pomodoro "Made in Italy" per una gestione competitiva della sua coltivazione in condizioni pedoclimatiche mutate" ANICAV/CONFOCOOP	01/01/2019	31/12/2021
VEGETALI	C / I / S	Analisi multi-elementare e analisi isotopica degli elementi leggeri (C, H, O, N e S) per la valutazione dell'autenticità dei prodotti vegetali	01/01/2019	31/12/2020
	C / Q / S	Miglioramento qualitativo dei prodotti surgelati	01/01/2019	31/12/2020
	C / I / Q	Applicazione di tecnologie innovative nella produzione di derivati vegetali	01/01/2019	31/12/2020

LEGENDA TEMATICHE : C = COMPETITIVITA' / I = INNOVAZIONE / N = NUTRIZIONE / Q = QUALITA'
S = SICUREZZA