

PROGETTO COD.	TITOLO	INIZIO	FINE
DIPARTIMENTO CONSERVE DI CARNE			
P1102	Impiego dell'analisi NIR nell'analisi di composizione dei prodotti di carne	01/01/11	31/12/11
P1010	Recupero e valorizzazione di tagli suini meno pregiati: valutazione di carni ottenute da tecnologie non tradizionali e dei prodotti derivati	01/01/10	31/12/12
P1011	La qualità dei salumi in funzione delle tecnologie di confezionamento	01/01/10	31/12/12
P1020	Sviluppo di tecnologie non invasive per misurare la quantità di tessuto adiposo in prosciutto fresco e lombo	01/01/10	31/12/11
P1021	Miglioramento del profilo nutrizionale di salami tradizionali e di nuova formulazione attraverso la riduzione del contenuto di sodio	01/01/10	31/12/11
P1118	Riduzione del sodio nei prosciutti crudi e cotti da suino pesante nazionale	01/01/11	31/12/13
P0927	Aggiornamento delle tabelle nutrizionali INRAN per prodotti carnei	01/01/09	31/12/11
P1009	Indagine sulle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali della Mortadella IGP Bologna	01/01/10	31/12/11
DIPARTIMENTO IMBALLAGGI			
P1103	Studio dell'influenza dei parametri di processo dell'estrusione sulle caratteristiche chimico-fisico e meccaniche di due tipi di film	01/01/11	31/12/11
P0905	Shelf life di derivati del pomodoro in scatola di grande formato a bassa copertura di stagno	01/04/09	31/12/11
P1104	Imballaggi in polimeri di origine naturale/innovativi per conserve alimentari	01/01/11	31/12/12
P1030	Valorizzazione degli scarti dell'industria conserviera attraverso la realizzazione di biopolimeri	01/01/10	31/12/12
P0907	Produzione di vernici per l'imballaggio alimentare a basso impatto ambientale	01/05/09	31/05/11
DIPARTIMENTO CONSERVE ITTICHE			
P1105	Recupero e valorizzazione degli essudati dei prodotti di maturazione	01/01/11	01/12/11
P1106	Confronto tra i risultati ottenibili con sistema HPLC-MS per diverse concentrazioni di istamina con il metodo ufficiale.	01/02/11	31/12/11
P1107	Relazione fra processi ossidativi a carico della frazione lipidica di prodotti ittici e presenza di contaminanti chimici.	01/01/11	31/12/11
DIPARTIMENTO MICROBIOLOGIA			
P0702	Impiego dell'ozono nell'industria dei vegetali: sanitizzazione delle materie prime, dei contenitori, effetti sui contaminanti, effetti sulla qualità dei prodotti.	01/01/07	31/12/11
P0914	Caratteristiche chimiche, microbiologiche e organolettiche di salumi prodotti con l'utilizzo di colture starter.	01/01/09	31/12/11
P1003	Difetto di vena in prosciutto crudo - Approfondimenti	01/01/10	31/12/13
P1006	Identificazione e caratterizzazione tecnologica di ceppi di batteri del genere <i>Tetragenococcus</i> isolati da pasta di acciughe: valutazione della produzione di gas, ammine biogene e delle condizioni limite di sviluppo.	01/01/10	31/12/11
P1001	Problemi di natura microbiologica legati alla produzione di prosciutto a ridotto tenore salino.	01/11/10	30/12/11
P1002	Sviluppo di metodiche molecolari da integrare alle tecniche morfologiche/biochimiche, volte al riconoscimento dei lieviti, muffe e batteri di interesse alimentare	01/04/10	01/04/12
P1004	Impiego della PCR per la determinazione di Norovirus in alimenti	01/01/09	01/01/11
P1005	Caratterizzazione di ceppi di batteri sporigeni isolati da derivati del pomodoro alterati per flat-sour: determinazione della baroresistenza, termoresistenza e del pH limite di accrescimento in funzione della temperatura.	01/01/10	31/12/11
P0917	Definizione dei parametri di resistenza di microrganismi target al fine della validazione dei processi di inattivazione microbica	01/01/09	31/12/11
DIPARTIMENTO CONSERVE VEGETALI			
P1109	Determinazione del colesterolo nei prodotti alimentari: confronti metodologici	01/03/11	01/06/12
P1110	Identificazione e quantificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi prodotti a base di pomodoro ad elevata qualità nutrizionale.	01/01/11	01/12/13
P1111	Produzione sostenibile ad elevata qualità e rintracciabilità (definizione provenienza geografica) dei derivati del pomodoro di origine italiana.	01/06/11	01/12/13
P1112	Studio e quantificazione di elementi inorganici presenti nei terreni, nei fanghi e nei derivati industriali di aziende presenti nel Distretto del Pomodoro da Industria	01/01/11	01/12/13
P1113	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica meridionale italiana: pelati, polpa e pomodorini - Sperimentazione 2011/2012.	01/06/11	01/04/12
P1114	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica settentrionale italiana: passata, polpa e cubettato - Sperimentazione 2011/2012.	01/06/11	01/04/12
P1115	Conserve sott'olio: valutazione delle interazioni sugli Oli vegetali	01/03/11	31/12/11
P0938	Studio sulla formazione di acrilammide in patate cotte: influenza della cultivar, dei metodi, della temperatura e del tempo di cottura	01/03/09	01/07/11
P0939	Influenza del magazzinaggio sul decadimento di parametri nutrizionali in ortaggi surgelati	01/06/09	01/12/11
P1031	Studio sul patrimonio enzimatico di frutta e ortaggi destinati alla trasformazione industriale	01/01/10	30/12/13
P1033	Utilizzo di tecniche innovative di refrigerazione per il trasporto ed il magazzinaggio di materie prime di origine vegetale	01/01/10	30/12/11
P1034	Valutazione del contenuto di amminoacidi liberi nei succhi e nelle puree di frutta ed ortaggi	01/02/10	01/05/12
P06102	Ricerca dei descrittori di qualità in alimenti surgelati e relative variazioni in relazione alle condizioni di magazzinaggio	18/09/06	30/12/10
P07134	Parametri chimici e chimico-fisici di funghi destinati all'industria di trasformazione e dei corrispondenti derivati	01/09/08	31/12/12
P07135	Dosaggio di macro e microelementi in derivati di frutta e ortaggi per la valutazione dell'origine delle materie prime	01/09/08	31/12/11
P07144	Studio sulla stabilità del colore in derivati di kiwi	01/10/08	30/12/11
DIPARTIMENTO CONSUMER SCIENCE			
P1119	Proprietà sensoriali di mortadella Bologna IGP	01/01/10	31/12/11
P1013	Valutazione della shelf life di mercato di prodotti IV gamma mediante tecniche di Consumer Science	01/01/10	31/12/11
P1116	Valutazione della percezione dell'"Italian Sounding" e suo confronto con il Made in Italy nel mercato americano mediante tecniche on line di consumer science	01/01/11	30/06/12
P07162	Sviluppo di nuove presentazioni per prodotti a base di pomodoro destinati a mercati innovativi	01/03/06	30/06/12
P07241	Piattaforma tecnologica alimentare "Italian food for life"	01/07/07	31/12/11
DIPARTIMENTO SERVIZIO DI ANALISI E SICUREZZA ALIMENTARE - SERVIZI TECNICI			
P1117	Realizzazione e validazione microbiologica di un prototipo di riempitrice aseptica di buste per prodotto con pezzi con sistema di sanitizzazione della camera di riempimento con aria calda	01/01/11	31/12/11
P1101	Ricerca sull'individuazione delle migliori tecniche depurative e di recupero nell'ambito della lavorazione del prosciutto - AMBIENTE	01/01/11	01/07/12
P0934	Determinazione di N-nitrosammine in prodotti carnei stagionati - SICUREZZA ALIMENTARE	01/01/10	31/12/11
P1037	Nuovi metodi per l'analisi dei residui di antiparassitari nelle conserve alimentari e nelle acque e degli idrocarburi policiclici - SICUREZZA ALIMENTARE	15/01/10	31/12/11
P1108	Metodi di analisi per Migrazioni specifiche da imballaggi in liquidi simulanti e alimenti - SICUREZZA ALIMENTARE	01/04/11	31/12/11