

Piano di ricerca istituzionale 2012

PROGETTO COD.		TITOLO	INIZIO	FINE
DIPARTIMENTO CONSERVE DI CARNE				
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 nuove 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	02/01/10	30/06/12
P1118		Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain (AGER Carni)	01/07/11	01/07/14
P1204		Applicazione delle tecniche di analisi dei paterni proteici ai difetti dei salumi cotti in pezzi e dei nuovi prodotti (ricostituiti, piatti pronti)	01/01/12	31/12/13
P1205		Utilizzo di antiossidanti naturali in prodotti carni: studio delle modalità di aggiunta e delle caratteristiche antiossidanti, sensoriali e funzionali dei prodotti.	01/01/12	31/12/12
P1206		Formazione del colore in assenza di additivi nei prodotti di carne stagionati.	01/01/12	31/12/13
P1207		Impiego dell'analisi NIR nell'analisi di composizione dei prodotti di carne	01/01/12	31/12/12
P1208		Studio dei meccanismi di BIOCONTROLLO da parte di lieviti selezionati su P. nordicum.	01/01/12	31/12/13
P1219		Stabilità del colore di prodotti carni cotti affettati in atmosfera protettiva	01/01/12	31/12/13
DIPARTIMENTO IMBALLAGGI				
P1030		Valorizzazione degli scarti dell'industria conserviera attraverso la realizzazione di biopolimeri	01/01/10	31/12/12
P1103		Studio dell'influenza dei parametri di processo dell'estrusione sulle caratteristiche chimico-fisico e meccaniche di due tipi di film	01/01/11	31/08/12
P1209		Development of bio-based coating from tomato processing by-products intended for food metal packaging	01/12/11	01/12/13
P1210		Valutazione della resistenza alla corrosione di coperchi easy-peel	01/01/12	31/12/12
P0905		Shelf life di derivati del pomodoro in scatola di grande formato a bassa copertura di stagno	01/04/09	31/03/12
P1217		Prove di migrazione secondo il REGOLAMENTO (UE) N.10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011	01/01/12	31/12/13
DIPARTIMENTO CONSERVE ITTICHE				
P1212		Processi ossidativi a carico della frazione lipidica di matrici ittiche trasformate: cinetica e parametri che influenzano il processo	01/01/12	31/12/12
P1213		Inattivazione di larve di Anisakis in prodotti ittici salati e marinati	01/01/12	31/12/12
P1214		STUDIO E RELAZIONE TRA ABVT, TMA E pH IN MATRICI ITTICHE FRESCHE ED EVENTUALE VALUTAZIONE DELL'ANDAMENTO DI TALI PARAMETRI ANCHE SU FRAZIONI ITTICHE CONGELATE	01/01/12	31/12/12
P1220		Caratterizzazione e studio delle variazioni proteiche ad opera di trattamenti termici e non su matrici ittiche	02/01/12	31/12/13
DIPARTIMENTO MICROBIOLOGIA				
P0917		DEFINIZIONE DEI PARAMETRI DI RESISTENZA DI MICRORGANISMI TARGET AL FINE DELLA VALIDAZIONE DEI PROCESSI DI INATTIVAZIONE MICROBICA	01/01/09	31/12/13
P1002		Sviluppo di metodiche molecolari da integrare alle tecniche morfologiche/biochimiche, volte al riconoscimento di lieviti, muffe e batteri di interesse alimentare	01/04/10	01/04/12
P1003		Advanced research in genomics and processing technologies for the Italian heavy pig production chain (AGER Micro)	01/01/10	30/06/14
P1005		Caratterizzazione di ceppi di batteri sporigeni isolati da derivati del pomodoro alterati per flat-sour: determinazione della baroresistenza e del pH limite di accrescimento in funzione della temperatura	01/01/10	31/12/12
P1221		Alterazione microbiologica e shelf-life di prodotti ittici marinati refrigerati a ridotta concentrazione di acidificanti	01/01/12	31/12/13
P1222		Capacità di germinazione e crescita di Alicyclobacillus acidocaldarius in derivati di pomodoro a diverso residuo ottico	01/01/12	01/06/12
P1223		Attività antimicrobica di estratti vegetali nei confronti di batteri potenzialmente patogeni aerobi ed anaerobi	01/01/12	31/12/12
DIPARTIMENTO CONSERVE VEGETALI				
P1224		Studio e quantificazione di elementi inorganici presenti nei terreni, nei fanghi e nei derivati industriali di aziende presenti nel Distretto del Pomodoro da Industria del NORD Italia	01/06/12	01/12/14
P1225		Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica settentrionale italiana: passata, polpa e cubettato - Sperimentazione 2012/2013	01/06/12	01/12/14
P1226		Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica meridionale italiana: pelati, polpa e pomodorini - Sperimentazione 2012/2013.	01/06/12	01/12/14
P1227		Produzione sostenibile ad elevata qualità e rintracciabilità (definizione provenienza geografica) dei derivati del pomodoro di origine italiana.	01/06/12	01/12/14
P1228		Identificazione e quantificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi prodotti a base di pomodoro ad elevata qualità nutrizionale.	01/06/12	01/12/14
P06102		Ricerca dei descrittori di qualità in alimenti surgelati e relative variazioni in relazione alle condizioni di magazzinaggio	18/09/06	01/05/12
P07144		Kiwi a polpa verde e gialla a confronto: caratteristiche nutrizionali dei frutti, sviluppo e miglioramento organolettico di alcuni prodotti derivati	01/02/12	31/12/13
P0939		Influenza del magazzinaggio sul decadimento di parametri nutrizionali in ortaggi surgelati	01/06/09	01/05/12
P1031		Studio sul patrimonio enzimatico di frutta e ortaggi destinati alla trasformazione industriale	01/01/10	30/12/13
P1034		Valutazione del contenuto di amminoacidi liberi nei succhi e nelle puree di frutta ed ortaggi	01/02/10	01/12/13
P1109		Determinazione del colesterolo nei prodotti alimentari: confronti metodologici	01/03/11	01/12/13
P1115		Conserve sott'olio: valutazione delle interazioni sugli Oli vegetali	01/12/11	01/12/12
P1218		Caratterizzazione dei macro e micro elementi minerali nel pomodoro per l'identificazione della zona d'origine	02/11/11	30/12/13
DIPARTIMENTO CONSUMER SCIENCE				
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
P1203		Valutazione (agronomica, qualitativa, tecnologica e di mercato) del trasferimento di conserve di pomodoro tradizionali (pelati, cherry, sun dried, "piennolo") in contenitori innovativi per un aggiornamento di mercato. Studio della possibilità di utilizzo di cascami (semi e bucce) dell'industria del pomodoro per la produzione di olio ad uso combustibile e/o cosmetico e di sostanze funzionali.	01/01/11	31/12/14
DIPARTIMENTO SERVIZIO DI ANALISI E SICUREZZA ALIMENTARE - SERVIZI TECNICI				
P1201		Ricerca sull'applicabilità di tecniche depurative o di recupero per la riduzione dei cloruri nelle acque di scarico degli stabilimenti che il producono prosciutto di Parma	01/03/12	01/03/14
P1202		Ricerca sull'applicabilità del recupero di sale (cloruro di sodio) negli stabilimenti che producono il prosciutto di Parma per il suo possibile utilizzo sulle strade come antighiaccio	01/01/12	01/03/12
P1215		Indagine sulla presenza di N-Nitrosamine in prodotti della salumeria Italiana e carne in scatola	08/01/12	31/12/12
P1216		NUOVI METODI DI ANALISI DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI E DEGLI IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI NELLE CONSERVE ALIMENTARI E NELLE ACQUE	01/01/12	31/12/13
P1117		Realizzazione e validazione microbiologica di un prototipo di riempitrice asettica di buste per prodotto con pezzi con sistema di sanitizzazione della camera di riempimento con aria calda	01/01/12	31/12/12