

DIPARTIMENTO/AREA	PROG. COD.	TITOLO	INIZIO/FINE	RESP.
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - AMBIENTE	P1201	Ricerca sull'applicabilità di tecniche depurative o di recupero per la riduzione dei cloruri nelle acque di scarico degli stabilimenti che producono il prosciutto di Parma	01/01/14-01/08/14	FORTINI
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - AMBIENTE	P1319	Impiego dell'ozono gassoso come trattamento sanificante negli ambienti confinati dedicati alla lavorazione di prodotti a base di carne	01/03/14-01/07/14	FORTINI
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - TECNOLOGICO	P1401	Formulazione di una ricetta ideale per un patè di tonno spalmabile	01/01/14-31/12/14	PALMIERI
SERV. ANALISI, SICUREZZA ALIM. E SERVIZI TECNICI - SICUREZZA	P1301	Metodi di analisi di additivi e contaminanti organici in conserve alimentari mediante LC/MS (alta risoluzione)	01/01/13-31/12/14	BOLZONI
CONSUMER SCIENCE	P1309	Studio della percezione del mercato dei marchi collettivi e di alcuni elementi distintivi (claim, loghi) nello sviluppo di conserve alimentari	01/01/13-30/06/14	PORRETTA
CONSUMER SCIENCE	P1403	Tecniche strumentali e sensoriali combinate: messa a punto di profili descrittivi dinamico-sensoriali	01/01/14-30/06/15	PORRETTA
ITTICO	P1404	Validazione dell'inattivazione di larve parassiti in prodotti ittici salati e marinati	01/01/14-31/12/14	CACACE
ITTICO	P1405	Metodi per la rilevazione di residui di additivi in prodotti ittici	01/01/14-31/12/14	LO VOI
ITTICO	P1406	Messa a punto e validazione interna di sistemi rapidi ed affidabili per la determinazione di metalli pesanti e la valutazione del rischio in matrici ittiche	01/01/14-30/06/15	ORLANDO
CARNI	P1407	Biocontrollo di un ceppo tossigeno di P. nordicum da parte di lieviti selezionati in prodotti carnei stagionati	01/01/14-31/12/14	SIMONCINI
CARNI	P1011	La qualità dei salumi in funzione delle nuove tecnologie di confezionamento	01/01/11-31/12/14	BARBIERI GER.
CARNI	P1305	Tecniche di cottura per il miglioramento di alcune caratteristiche qualitative in impasti a diversa composizione.	01/01/13-31/12/14	BARBIERI GIAM.
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	PIRONE
MICROBIOLOGIA	P1416	Impiego di ozono gassoso per la sanitizzazione e il prolungamento della shelf-life di frutti di bosco	01/01/14-31/12/14	PREVIDI
MICROBIOLOGIA	P1417	Inattivazione e controllo di microrganismi patogeni in alimenti: valutazione del possibile impiego di microrganismi quali agenti di biocompetizione	01/01/14-31/12/15	BARBUTI
MICROBIOLOGIA	P1312	Caratterizzazione della flora fungina superficiale dei culatelli e valutazione di metodi di biocontrollo per contrastare l'instaurarsi di muffe sgradite	01/01/13-31/12/14	BERNI
MICROBIOLOGIA	P1418	Valutazione della termoresistenza di lieviti in presenza/ assenza di ascospore in creme di farcitura.	01/01/14-31/12/14	FRANCESCHINI
MICROBIOLOGIA	P1419	Valutazione della problematica nell'identificazione delle popolazioni microbiche: approcci molecolari	01/01/14-31/12/16	FRUSTOLI
MICROBIOLOGIA	P1420	Definizione dei parametri di termoresistenza microbica mediante trattamento Ohmico	01/01/14-31/12/14	MUTTI
IMBALLAGGI	P1310	Impiego del DSC e della TGA per lo studio di materie plastiche provenienti da riciclaggio e di origine naturale	01/01/13-30/06/14	GELATI
IMBALLAGGI	P1410	Determinazione quantitativa di argon in miscele gassose dello spazio di testa di confezioni alimentari	01/01/14-31/12/14	SQUITIERI
IMBALLAGGI	P1412	Caratterizzazione termica di imballaggi utilizzati per il confezionamento di prodotti a breve conservazione (tradizionali e innovativi)	01/01/14-30/06/15	GELATI
IMBALLAGGI	P1413	Stripe a polvere in scatole grezze	01/01/14-31/12/16	PEZZANI
IMBALLAGGI	P1414	Studio e progettazione di imballaggi sostenibili e "a Km 0"	01/05/14-31/12/14	MONTANARI
VEGETALI	P1421	Impiego dell'ICP/MS TOF per la determinazione dei metalli pesanti nei derivati vegetali	01/01/14-01/12/14	FRAGNI
VEGETALI	P1423	Caratteristiche compositive del succo limpido di kiwi.	01/01/14-01/12/16	TRIFIRO'
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	TRIFIRO'
VEGETALI	P1031	Studio sul patrimonio enzimatico di frutta e ortaggi destinati alla trasformazione industriale	01/01/10-30/12/14	TRIFIRO'
VEGETALI	P1109	Determinazione del colesterolo nei prodotti alimentari: confronti metodologici	01/03/11-30/06/14	DE GIORGI
VEGETALI	P1307	Polifenoli in prodotti di origine vegetale	01/01/13-01/12/15	TRIFIRO'
VEGETALI	P1425	Studio e quantificazione di elementi inorganici o di xenobiotici presenti nei terreni, nei fanghi e nei derivati industriali di aziende presenti nel Distretto del Pomodoro da Industria del NORD Italia	01/06/14-01/06/15	SANDEI
VEGETALI	P1228	Identificazione e quantificazione di parametri biochimici per la definizione di nuovi prodotti a base di pomodoro ad elevata qualità nutrizionale.	01/08/13-01/12/15	SANDEI
VEGETALI	P1426	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica settentrionale italiana: passata, polpa e cubettato - Sperimentazione 2013/2014.	01/06/13-01/04/14	SANDEI
VEGETALI	P1427	Orientamento ed idoneità varietale alla produzione di conserve di pomodoro di provenienza tipica meridionale italiana: pelati, polpa e pomodorini - Sperimentazione 2014/2015.	01/06/14-01/04/15	SANDEI

GRANDI PROGETTI					
CARNI	P1118	Riduzione del sodio nei prosciutti crudi e cotti da suino pesante nazionale (HEPIGET- Ager)		01/07/11-31/03/15	VIRGILI
CARNI	P1219	Studio del colore in prodotti carnei.		01/01/12-31/12/14	BERGAMASCHI
CARNI	P1303	Utilizzo di antiossidanti naturali in prodotti carnei e valutazione delle proprietà tecnologiche, sensoriali e funzionali dei prodotti (PHYTOME)		01/01/13-31/12/15	SACCANI
CARNI	P1304	Sviluppo di una tecnica non invasiva per la classificazione di tagli di carne suina secondo proprietà tecnologiche		01/01/13-31/12/14	VIRGILI
CARNI	P1408	Automazione del processo di salagione dei prodotti carnei stagionati (PROCURED)		01/01/14-31/12/16	SCHIVAZAPPA
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	BARBIERI GIAN.
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	MONTANARI
IMBALLAGGI	P1411	Shelf-life di scatole metalliche protette internamente con vernici BPAni		01/01/14-31/12/16	SQUITIERI
MICROBIOLOGIA	P1003	Difetto di vena in prosciutto crudo - Approfondimenti (HEPIGET - Ager)		01/01/10-31/03/15	GRISENTI
VEGETALI	P1422	Caratterizzazione qualitativa dei derivati del pomodoro mediante UPLC/MS ad alta risoluzione		01/07/13-30/12/16	TRIFIRO/SANDEI
VEGETALI	P1218	Caratterizzazione dei macro e micro elementi minerali nel pomodoro per l'identificazione della zona d'origine		02/11/11-31/12/14	TRIFIRO'
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	PORRETTA
CONSUMER SCIENCE	P1402	Training in Innovation through the Consumer and Sensory Sciences – INNSENS (Progetto Leonardo da Vinci)		01/12/13-30/11/15	PORRETTA