

PR Veneto FESR 2021-2027

Obiettivo Specifico 1.1 “Sviluppare e rafforzare le capacità di ricerca e di innovazione e l’introduzione di tecnologie avanzate”

Azione 1.1.1 “Rafforzare la ricerca e l’innovazione (in collaborazione) tra imprese e organismi di ricerca”

Sub A “Rafforzare la ricerca e l’innovazione tra imprese e organismi di ricerca”

Bando per il finanziamento di progetti di ricerca e sviluppo realizzati dalle Reti Innovative Regionali e dai Distretti Industriali

TITOLO: *“Alimenti funzionali per la salute e benessere: Innovazione delle materie prime, caratterizzazione delle proteine di origine vegetale e animale, nuovi approcci per la shelf life e packaging più sostenibile.”*

Acronimo: Food-4-Life

Il progetto Food-4-Life, nasce da una condivisione di obiettivi di ricerca comuni identificati dalla partnership costituita tra alcuni Soci, aziende e organismi di ricerca, della rete Ribes-Nest e ha quale obiettivo principale il miglioramento delle materie prime vegetali e animali, ottenute nel rispetto dell’ecosostenibilità, per la produzione di nuovi alimenti funzionali ad alto valore nutrizionale. Ulteriore obiettivo dell’attività di ricerca è quello di identificare e rendere più innovativo il packaging per renderlo più sostenibile e atto a migliorare la shelf-life di prodotto.

Food-4-Life si articola in 4 workpackages (WP): 1) *Miglioramento delle materie prime di origine vegetale in funzione dello stato fitosanitario e nutrizionale delle colture*; 2. *Messa a punto di nuovi alimenti funzionali*; 3. *Sviluppo di proteine da fonti naturali ad alto valore nutrizionale e sostenibili per il food e il feed*; 4. *Miglioramento della shelf life di prodotto inclusivo di una ricerca mirata allo studio di un packaging più sostenibile*.

La ricaduta e i risultati previsti rientrano in gran parte nelle traiettorie dello Smart Agrifood, identificate nell’ambito del bando regionale dedicato alle RIR, e approvato dalla Regione del Veneto con DGR n. 729 del 26 giugno 2024, e consentono di coprire gli interessi di aziende del settore primario, della trasformazione e commercializzazione di prodotti vegetali e animali.

Risultati attesi:

- Sviluppo di processi per la selezione di microrganismi probiotici destinati alla produzione alimentare (es. pasta probiotica), studio delle loro interazioni nella coltivazione vegetale, e definizione di protocolli per la coltivazione di specie officinali e orticole, anche attraverso marcatori genetici.
- Creazione di una pasta funzionale arricchita con fibre prebiotiche e probiotici, insieme all’ottimizzazione della coltivazione di piante per l’estrazione di composti funzionali e la produzione di biostimolanti, migliorando anche la salute del suolo.

- Valorizzazione del girasole e dei suoi coprodotti, in particolare delle farine proteiche, per la creazione di una nuova filiera nutraceutica e la produzione di ingredienti funzionali, con impatti ambientali ridotti e potenziale sviluppo di un polo produttivo integrato.
- Innovazione nella produzione di formaggi a pasta dura tramite l'utilizzo di sieroinnesto concentrato, rispondendo alle esigenze di mercato per prodotti dal gusto dolce e pronti al consumo.
- Impiego del siero di latte come ingrediente per prodotti da forno a ridotto indice glicemico, arricchiti in micronutrienti e con minor contenuto di acrilamide.
- Sviluppo di materiali innovativi per imballaggi green ad alte prestazioni e realizzazione di impianti pilota per il confezionamento. È previsto anche un percorso di formazione per il personale, volto a potenziare le competenze e l'impatto del progetto.

Capofila: RIBES per l'Ecosistema Salute e l'Alimentazione Smart

Partner di Progetto: Agripharma, Cereal Docks, Coccitech, Industria Casearia Silvio Belladelli, Labomar, Landlab, Latteria Di Soligo, Voltan, Università degli Studi di Padova, Università degli Studi di Verona, Università Cà Foscari di Venezia, Consiglio Nazionale delle Ricerche.

Progetto ambito Smart Agrifood (S3)

Durata progetto: Dal 28/09/2024 al 30/04/2027

Spesa ammessa totale: € 2.742.742,53

Contributo Fondo perduto: € 1.195.995,82

Finanziamento agevolato: € 400.000,00