

Tecnologie Avanzate Applicate ai processi Agroalimentari

L'esperienza dei progetti pilota

Lunedì, 6 Novembre 2006

Auditorium

*Porto Conte Ricerche S.r.l.
Loc. Tramariglio Alghero*

Aziende partecipanti

- Agrolododoro pic. Soc. coop. a.r.l - Ozieri (SS)
- Azienda Agricola Franziska - Cagliari (CA)
- Becciu s.n.c. - Ittireddu (SS)
- Biscottificio Corronca - San Sperate (CA)
- Consorzio erbe officinali "Officinerbe Sardinia" - Osidda (NU)
- Consorzio Produttori Orticoli "La valle dei Doria" - Valledoria (SS)
- Cossu Formaggi srl - Thiesi (SS)
- Dolce Sardegna s.r.l. - Ozieri (SS)
- Erboristeria "La casa Antica" - Alghero (SS)
- Eredi Zappu di Zappu Giuseppa Lucia s.n.c. - Nughedu (SS)
- F.Ili Carta s.n.c. - Sedilo (OR)
- Freddo mare s.r.l. - Terralba (OR)
- Gianfranco Porta e C. s.n.c. - Gonnosfanadiga (CA)
- I Dolcissimi di Guiso Luisella e c. s.n.c. - Monastir (CA)
- Imprenditore agricolo Dino Zedda - Ussaramanna (CA)
- La Magica piccola soc. coop. a.r.l. - Oristano (OR)
- Mamei e Tanda s.n.c. - Nughedu S. N. (SS)
- Masoni Becciu s.r.l. - Senorbi (CA)
- Panificio Calabrò - S. Antioco (CA)
- Panificio Sanna s.n.c. - Ozieri (SS)
- Pastificio S. Margherita - Baradili (OR)
- Pezzu Maria s.r.l. - Uri (SS)
- Progetto 2000 s.r.l. - Oristano (OR)
- Ramada s.r.l. - Fonni (NU)
- Soc. Sempl. F.Ili Orru' Az. Terre Shardana - Giba (CA)
- Solana s.r.l. - Alghero (SS)
- Sulcis agricola Soc. Coop. Agricola - Masainas (CA)
- Su Moddizosu pic. Soc. coop. - Sinnai (CA)
- Su Tianu Sardu - Cagliari (CA)

*Attività realizzata con il contributo della Regione Autonoma
della Sardegna
L. R. 37/98 art. 26
anno 2003*



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

La partecipazione all'evento è gratuita, ma data la limitatezza dei posti, è necessario iscriversi tempestivamente inviando via fax la presente cedola debitamente compilata entro il 2 Novembre 2006.

Cedola di iscrizione
Da inviare via fax allo 079 998567

Cognome _____

Nome _____

Ente _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Fax _____

E-mail _____

Con la presente si chiede di poter partecipare all'incontro, organizzato dalla Porto Conte Ricerche per la giornata del 6 Novembre 2006.

Firma _____

I progetti pilota

I progetti pilota nascono dall'esigenza di adottare soluzioni innovative di processo, di prodotto, organizzative inter e intra aziendali, su un gruppo di imprese appartenenti a un distretto produttivo o a una medesima filiera produttiva.

Per perseguire tale obiettivo è necessaria una metodologia che preveda l'uso combinato di ricerca, sperimentazione e trasferimento tecnologico.

Il Progetto pilota si articola nelle seguenti fasi:

Informazione e sensibilizzazione delle problematiche

Consiste nell'organizzazione di un'attività diffusiva nella quale informare le PMI del settore sullo stato dell'arte delle tecnologie.

Definizione del raggruppamento di imprese

Attraverso la raccolta di una manifestazione di interesse si giunge all'individuazione delle imprese maggiormente recettive in materia di innovazione tecnologica al fine del loro organico coinvolgimento nella ricerca e sperimentazione delle problematiche di settore individuate.

Attuazione dell'intervento

Questa fase vede operare in stretta collaborazione le PMI aderenti all'iniziativa e centro di ricerca. Tale collaborazione che porta alla definizione delle soluzioni tecnologiche delle problematiche, alla loro sperimentazione e validazione prima presso gli impianti/laboratori del centro e successivamente presso gli impianti messi a disposizione dalle stesse PMI.

Formazione

Durante tutta la sperimentazione le imprese vengono coinvolte direttamente e formate all'utilizzo delle nuove tecnologie sia in maniera pratica (utilizzando direttamente gli impianti) sia in maniera teorica (con seminari informativi).

Nel giugno del 2004 il Consorzio21 ha dato avvio a tre progetti pilota che hanno visto la partecipazione fattiva di 30 imprese operanti in Sardegna, le cui attività sono state svolte presso la sede di Porto Conte Ricerche ad Alghero con il seguente gruppo di ricerca:

Coordinatori

Pasquale Catzeddu, Tonina Roggio, Efsio Scano

Ricercatori

Marco Campus, Roberto Cappuccinelli, Matilde Chessa, Pietro Piu, Maria Cristina Porcu, Claudia Pretta, Sergio Scognamillo, Nicola Secchi, Giuseppe Stara, Massimiliano Valentini

Il laboratorio di Tecnologie Alimentari

Il Laboratorio Tecnologie Alimentari consiste di diverse unità operative suddivise in impianti tradizionali e innovativi con i quali è possibile fornire vari servizi/attività alle imprese del settore agro industriale e affini. Esso comprende:

Impianti tradizionali: comprendono gli impianti per la trasformazione dei vegetali e l'autoclave di sterilizzazione e consentono di effettuare la preparazione, il trattamento termico ed il confezionamento degli alimenti impiegando diversi tipi di contenitore.

Impianti innovativi: comprendono gli impianti di confezionamento asettico con trattamento ohmico e impianto alte pressioni.

Impianti di estrazione e separazione: comprendono gli impianti di estrazione mediante fluidi supercritici e l'impianto di distillazione a film sottile.

Impianto per pane e prodotti da forno: è costituito dalle apparecchiature per panificazione, l'impianto per la produzione di starter microbici e la confezionatrice in atmosfera protettiva.

I progetti conclusi

“Erbe officinali”

Oggetto della sperimentazione sono state alcune matrici vegetali di notevole interesse per le imprese partecipanti, in particolare il rosmarino, il mirto, gli scarti di lavorazione del pomodoro da industria e del carciofo. Sono stati caratterizzati gli estratti ottenuti utilizzando due diverse tecnologie (CO₂ supercritica e corrente di vapore), e ne sono state valutate le qualità e le rese di estrazione.

“Starter”

Applicato prevalentemente al settore dei prodotti da forno, questo progetto ha riguardato lo studio e la caratterizzazione di alcuni dolci e pani tipici. Attraverso analisi microbiologiche e chimico-fisiche, e con l'impiego del lievito naturale, sono state ricavate informazioni sulla shelf life e sulle più adeguate metodologie di produzione e confezionamento.

“Stabilizzazione e conservazione dei prodotti”

Sono state utilizzate tecnologie convenzionali e innovative, quali le alte pressioni, supportate da analisi chimico-fisiche, strutturali e microbiologiche, al fine di garantire la sicurezza microbiologica e migliorare le caratteristiche sensoriali di diversi alimenti di origine vegetale e animale.

Obiettivo della giornata è la divulgazione dei risultati ottenuti dalle diverse sperimentazioni.

Programma dei lavori

13.00 Buffet di apertura

14.00 Apertura dei lavori

Giuliano Murgia – Presidente Consorzio Ventuno

Sergio Uzzau – Amministratore Unico Porto Conte Ricerche

14.20 Innovazione delle Tecnologie nel Settore Agroalimentare

Ernesto Reverchon – Direttore Dipartimento di Ingegneria Chimica e Alimentare, Università degli studi di Salerno

14.50 Risultati della sperimentazione nell'ambito dei Progetti Pilota

Progetto Stabilizzazione – Efsio Scano

Progetto Erbe officinali – Maria Cristina Porcu

Progetto Starter – Pasquale Catzeddu

16.30 Testimonianze ed esperienze

Interventi di alcuni responsabili delle Imprese Pilota

17.00 Intervento conclusivo

Luciano Criscuoli – Direttore Generale, M.I.U.R.

17.30 Chiusura dei lavori