



**SARDIGNA CHIRCAS
SARDEGNA RICERCHE**



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

PROGETTO

SANUM (Verso i “functional foods”: i sensori molecolari e la loro validazione attraverso analisi NMR comparata)

Nurideas srl

TITOLO DEL PROGETTO	SANUM (Verso i “functional foods”: i sensori molecolari e la loro validazione attraverso analisi NMR comparata)
SOGGETTO ATTUATORE	Sardegna Ricerche
PRESENTAZIONE	<p>Nurideas ha sviluppato un sistema per la gestione della tracciabilità alimentare e sta attualmente lavorando ad un ecosistema completo di prodotti e servizi che uniscono sicurezza degli alimenti e nutrizione personalizzata per la gestione di “functional foods (alimenti funzionali)” rivolti alla salute e al benessere dell’individuo.</p> <p>Il progetto SANUM ha riguardato lo studio di nuove funzionalità da integrare nel sistema già sviluppato dall’impresa Nurideas. In particolare, è stato analizzato il potenziale utilizzo di nuove tecnologie per l’analisi spettrometrica degli alimenti, i sensori molecolari o “food scanner”, attraverso un articolato percorso di validazione scientifica di tali sensori, allo scopo di determinarne il livello di accuratezza e stabilire l’effettiva integrazione nel sistema sviluppato da Nurideas.</p> <p>Le competenze acquisite e la valorizzazione dei risultati consentirà all’impresa Nurideas di ampliare la gamma di prodotti/servizi sulla profilazione nutrizionale rivolti sia alle aziende operanti nei settori alimentare e della salute - come supporto in una prima fase di controllo qualità dei prodotti – sia al consumatore.</p>
OBIETTIVI E RISULTATI	<p>Il progetto ha avuto come obiettivo la validazione scientifica di due sensori molecolari (SCiO e Tellspec).</p> <p>Nel progetto sono stati coinvolti un gruppo di mini-caseifici del territorio, che a titolo gratuito hanno fornito a Nurideas i campioni lattiero-caseari per le analisi con i sensori molecolari, e due gruppi di ricerca specializzati in analisi degli alimenti dell’Università di Cagliari.</p> <p>La validazione ha previsto quattro fasi: 1) raccolta di un adeguato numero di campioni alimentari da aziende del comparto lattiero-caseario; 2) analisi dei campioni presso i</p>

laboratori dell'Università di Cagliari; 3) analisi dei medesimi campioni tramite sensori molecolari SCiO e Telspec; 4) validazione dei risultati ottenuti.

La valutazione dei campioni alimentari effettuata in parallelo da Nurideas e dall'Università ha dimostrato che i dati ottenuti con i sensori molecolari sono da considerare attendibili e, che tali sensori possono essere utilizzati per una corretta identificazione e classificazione degli alimenti. Inoltre, lo studio dettagliato delle criticità emerse durante il corso del progetto ha consentito di discriminare i due sensori arrivando a selezionare il sensore SCiO per il proseguimento delle attività post-progettuali.

In conclusione, il progetto SANUM ha dimostrato la validità dei sensori e la loro potenziale integrazione nella pipeline aziendale di Nurideas.

Gli sviluppi futuri prevedono sia di avviare una nuova campagna di campionatura presso un numero maggiore di aziende sia di ampliare il numero delle tipologie lattiero-casearie da analizzare.

IMPRESA BENEFICIARIA	Nurideas srl - Via Venezia n°17 - Cagliari
CONTATTI Responsabile Scientifico	Dott.ssa Rodriguez-Tomé Tel:3407651249 Email: prtome@nurideas.com
CONTATTI Sardegna Ricerche	Dott. Luigi Pira Tel: 3803193085 Email: pira@sardegna ricerche.it