



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Nanotecnologie per lo sviluppo di alimenti funzionali

Dr.ssa Sonia Calligaris

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

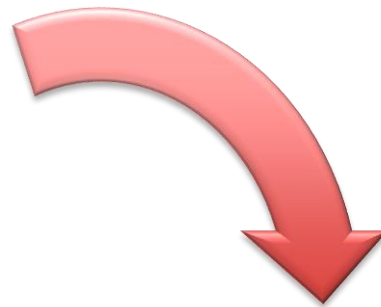
Udine – 20/05/2016



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

COSA FACCIAMO

Food design: Sviluppo di strategie per l'ottenimento di nuovi alimenti con specifiche funzionalità



NANO

Design di nanostrutture da biopolimeri alimentari mediante opportune strategie di formulazione e processo

MACRO



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

POSSIBILI APPLICAZIONI

Alimenti a ridotto contenuto di:
grassi saturi/trans, zuccheri, sale



Alimenti funzionali contenenti composti
benefici per la salute
(acidi grassi polinsaturi, vitamine,
composti con attività antiossidanti,...)



Alimenti con migliori proprietà
qualitative e sensoriali



Nuovi alimenti

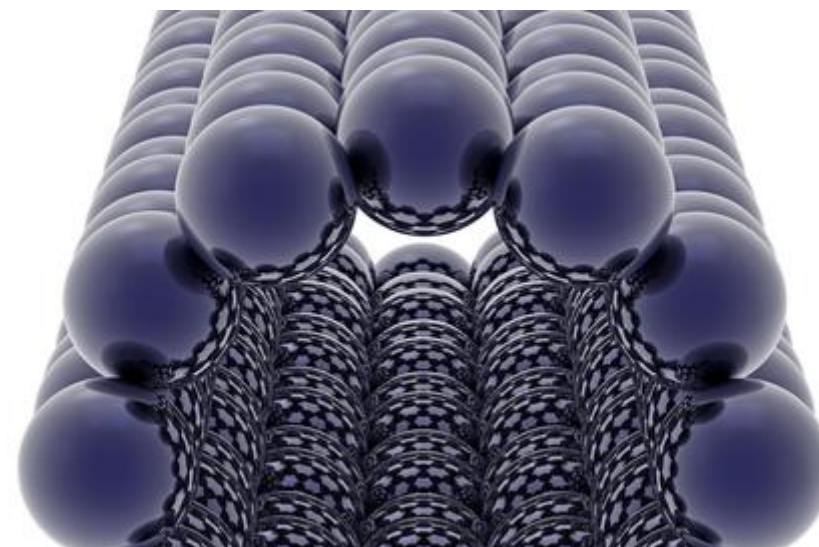




**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR

Scaling up di tecnologie di **food design** dedicate a **specifiche realtà** aziendali e per diverse categorie di prodotto, quali prodotti da forno, prodotti lattiero caseari, bevande, ecc.





**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

Contatto

Dr. Sonia Calligaris

Sonia.calligaris@uniud.it

Tel. 0432558571