



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Utilizzo di banche dati nutrizionali per il food design

dott.ssa MARIA PARPINEL

Udine – 20/05/2016

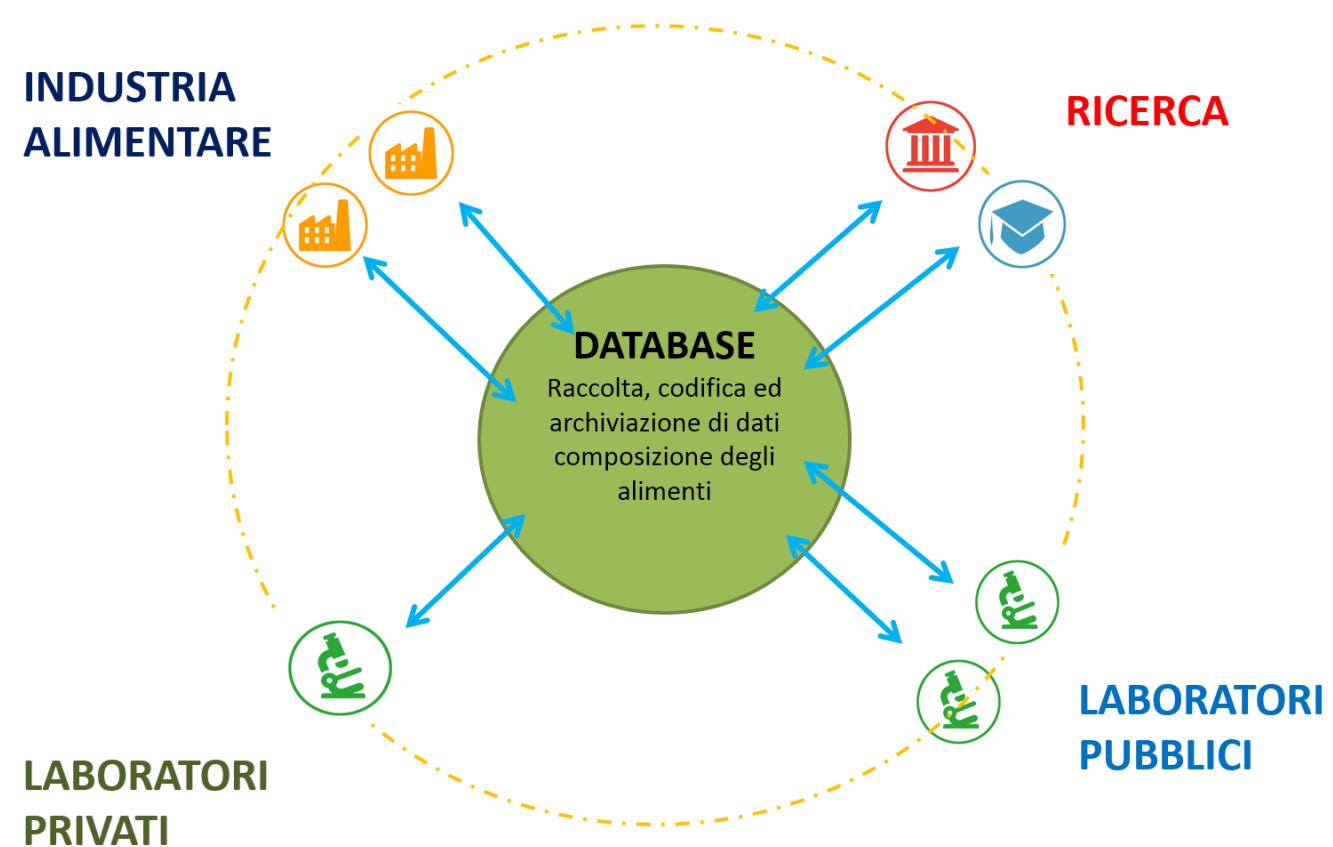
Dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche



COSA FACCIAMO

Sviluppo di strumenti e metodi per la raccolta delle abitudini alimentari.

Database nutrizionali per l'archiviazione standardizzata di dati di composizione degli alimenti.





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

APPLICAZIONI E PRODOTTI

**BANCA DATI DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI PER STUDI
EPIDEMIOLOGICI IN ITALIA**

www.bda-ieo.it



**RETE ITALIANA PER LA RACCOLTA DI DATI DI COMPOSIZIONE DEGLI
ALIMENTI**

www.nutriretelab.it





PROPOSTE DI PROGETTUALITÀ'

Sviluppo di nuovi prodotti con specifiche caratteristiche nutrizionali a partire dall'analisi delle caratteristiche degli alimenti più diffusi fino alla valutazione di nuovi prodotti sulla base delle caratteristiche/potenzialità dei loro ingredienti

Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (dietetici e prima infanzia); novel food; alimenti addizionati di vitamine, minerali ed altre sostanze; integratori alimentari. Sviluppo di menù

Settori coinvolti

Industrie alimentari

Ristorazione

Laboratori di analisi degli alimenti



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

GRUPPO DI LAVORO

Dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche, Istituto di
Igiene ed Epidemiologia

dott.ssa Maria Parpinel

Email: [mariaparpinel@uniud.it](mailto:maria.parpinel@uniud.it)

Telefono: 0432 559602