



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Produzione di alimenti funzionali di origine vegetale

Prof. ssa Giannina Vizzotto

Udine – 20/05/2016

**Dipartimento di Scienze AgroAlimentari,
Ambientali e Animali**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

- **Accresciuta attenzione al contenuto di nutraceutici** (nutrienti + farmaceutici) peculiari dei tessuti vegetali (carotenoidi, flavonoidi, minerali, vitamine...)
- **Necessità di Integrazione di Diete** (carenze o intolleranze)

Calcium in PLANT Foods



IRON

IN PLANT BASED FOODS



♦ There's an easy trick to increasing iron absorbceny: consume it with vitamin C. ♦

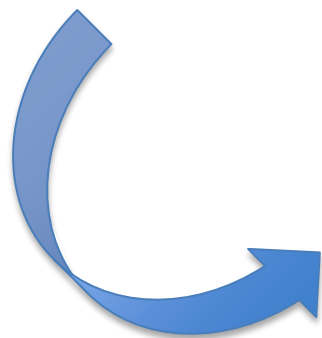
© Powered by Plants



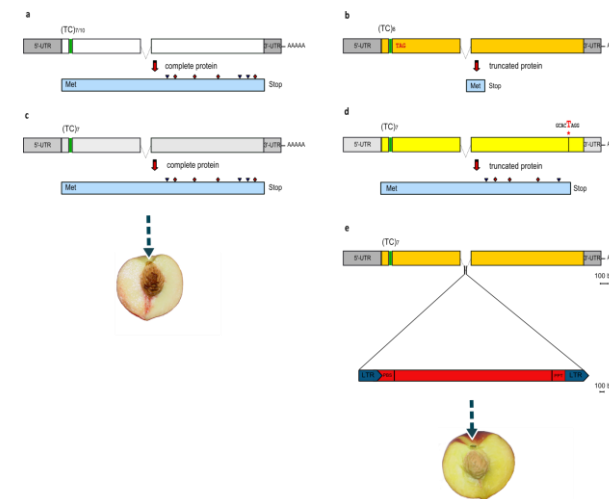
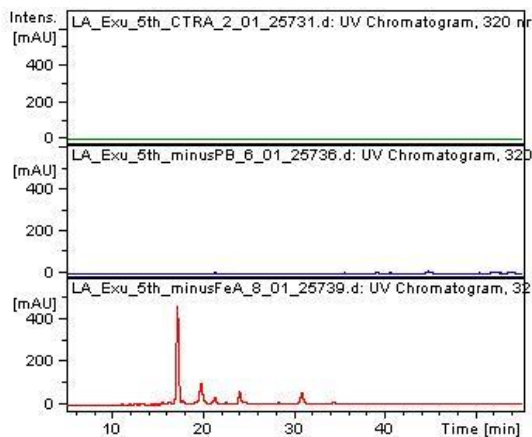
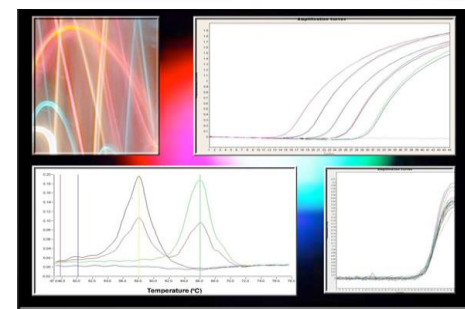
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE

Le nostre competenze

- Valutazione qualitativa del prodotto
- Analisi dei processi metabolici che favoriscono l'accumulo di nutraceutici



Attraverso l'utilizzo di tecniche di
Spettroscopia, Analisi Biochimiche e
Molecolari





PROGETTUALITA' POR FESR

- Sviluppare metodologie per l'incremento e il mantenimento del valore nutrizionale degli alimenti di origine vegetale
- Esplorare altre risorse vegetali come fonti di composti bioattivi interessanti per la produzione di alimenti funzionali





**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

CHI SIAMO

Prof.ssa Giannina Vizzotto

[E-mail: giannina.vizzotto@uniud.it](mailto:giannina.vizzotto@uniud.it)

Tel: 0432 558634

Prof. Roberto Pinton

[E-mail: roberto.pinton@uniud.it](mailto:roberto.pinton@uniud.it)

Tel: 0432 558641