



Dottorati multi impresa: Tecnologie Alimentari

PROGETTO CONDIVISO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE
hic sunt futura



FONDAZIONE
FRIULI

Gruppo di ricerca FOODTECH

Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali Di4A
Via Sondrio 2a

Componenti gruppo di ricerca

- Anese Monica
monica.anese@uniud.it
- Calligaris Sonia
sonia.calligaris@uniud.it
- Innocente Nadia
nadia.innocente@uniud.it
- Manzocco Lara
lara.manzocco@uniud.it
- Nicoli Maria Cristina
mariacristina.nicoli@uniud.it



Attività del gruppo di ricerca



Strategie tecnologiche innovative e sostenibili

Sviluppo di alimenti che rispondano a specifiche esigenze

Valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali

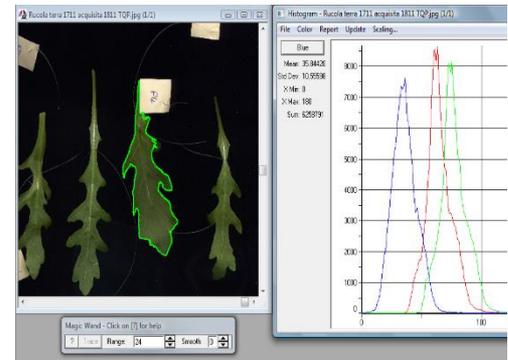
Strutture di ricerca

Laboratorio chimico

Laboratorio di misure fisiche

Cucina sperimentale

Padiglione tecnologico con impianti pilota



Obiettivi dell'attività di ricerca del dottorato multi impresa

I temi proposti dal gruppo di ricerca FOODTECH rientrano in argomenti inerenti lo sviluppo di **alimenti funzionali**.

La funzionalità di un prodotto può essere declinata in vari modi, da quella nutrizionale, a quella tecnologica a quella legata alla sostenibilità.

Oggi, in un mercato sempre più competitivo, la possibilità di diversificare la propria gamma di prodotti per rispondere a specifiche esigenze dei consumatori e anche del mercato, può essere una scelta strategica.

Per ottenere risultati che soddisfino realmente le esigenze è necessario implementare, studiare e validare strategie «tailored» per l'obiettivo strategico perseguito.

Alimenti funzionali per l'invecchiamento attivo della popolazione

- È un dato di fatto che le scelte alimentari che facciamo giornalmente sono fondamentali per mantenersi giovani e attivi il più a lungo possibile.
- Gli **alimenti funzionali** progettati per questo scopo potrebbero rispondere a questa esigenza.
- Nell'ambito del **dottorato** verranno sviluppate strategie di formulazione e processo atte a migliorare la funzionalità nutrizionale di alimenti, con particolare attenzione alle esigenze della popolazione che sta invecchiando.



Gruppo ACTIVE AGEING UNIUD

Proprietà funzionali del caffè

- Il caffè è uno delle bevande più consumate al mondo.
- Studi recenti, svolti anche presso il Di4a, hanno evidenziato le sue importanti funzionalità nutrizionali, tra le quali la riduzione dell'indice glicemico (Anese et al., 2018).
- Nell'ambito del **dottorato** verranno sviluppati studi volti alla comprensione delle proprietà funzionali del caffè e dei suoi componenti.

Strategie per il miglioramento delle proprietà funzionali di prodotti lattiero caseari

- Il mondo dei prodotti lattiero caseario è vario ed è tra i settori può attivi nell'ottica di sviluppare alimenti funzionali
- Molte sono ancora le possibilità di sviluppo (alimenti probiotici, arricchiti di peptidi, vitamine,) che potrebbero dare nuova vita ad un mercato spesso in difficoltà.
- Nell'ambito del **dottorato** verranno sviluppati studi dedicati volti all'individuazione di strategie per il miglioramento delle proprietà funzionali di prodotti lattiero caseari dal formaggio, alla ricotta fino al gelato.

Proteine tradizionali ed innovative per il miglioramento della qualità e sostenibilità degli alimenti

- Grande dibattito sulle fonti proteiche e la loro sostenibilità
- Grande attenzione su fonti proteiche alternative che spaziano dal mondo animale a quello vegetale fino a quello microbico.

- Nell'ambito del **dottorato** verranno sviluppati studi volti a studiare le funzionalità nutrizionali e tecnologiche di proteine tradizionali ed innovative al fine di migliorare la qualità e la sostenibilità degli alimenti.

Vantaggi per le imprese

- Aggiornamento semestrale sulle ricerche condotte dal dottorando.
- Appartenenza a un network che coinvolge anche altre imprese.
- Possibilità di prendere contatto con giovani studiosi altamente qualificati.
- Contatto con il mondo accademico che può portare all'azienda ulteriori opportunità future (come ad esempio la partecipazione a progetti congiunti su bandi europei).
- Accedere a benefici fiscali per le erogazioni liberali in favore della ricerca universitaria.
- Ritorno di immagine per aver collaborato con l'Università.

Contatti



puntoimpresa@uniud.it

Tel. 0432 556394

www.uniud.it/puntoimpresa

*Se la proposta è di
interesse, compila
il modulo e
consegnalo allo
staff!*

