



MICROEMIRO

Il progetto si inserisce nel sistema produttivo agroalimentare della Regione Emilia-Romagna, intercettando la tematica del miglioramento della qualità e della sicurezza degli alimenti attraverso colture microbiche selezionate.

CAPOFILE



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
CENTRO INTERDIPARTIMENTALE
DI RICERCA INDUSTRIALE AGROALIMENTARE

CIRI AGRO

Coordinatore, Responsabile Scientifico :
Prof. Fausto Gardini

PARTNER



SITEIA PARMA
Responsabile Scientifico :
Prof. Erasmo Neviani



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Responsabile Scientifico :
Prof.ssa Maddalena Rossi



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

BIODNA
Responsabile Scientifico :
Dott.ssa Daniela Bassi

IMPRESE PARTECIPANTI



CONTATTI

www.microemiro.it

info@microemiro.it

MAURIZIO GUERMANDI

MicroEmiR



COLLEZIONI MICROBICHE
REGIONALI:
LA BIODIVERSITÀ
AL SERVIZIO
DELL'INDUSTRIA
AGROALIMENTARE



Il progetto MicroEmiR è co-finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale Por Fesr 2014-2020 della Regione Emilia-Romagna





STATO DELL'ARTE

L'utilizzo di microrganismi per la conservazione degli alimenti affonda le proprie radici nella storia dell'umanità. Questa strategia, dapprima perseguita empiricamente ed oggi profondamente studiata, ci restituisce una serie di prodotti (noti come alimenti fermentati) che sono divenuti pilastri dell'economia e della cultura alimentare regionale e nazionale. Negli ultimi decenni, migliaia di ceppi di batteri e funghi isolati da diversi prodotti sono stati studiati e depositati in collezioni dedicate. Un patrimonio inestimabile di biodiversità microbica che può contribuire alla sicurezza di prodotti alimentari già presenti sul mercato e crearne di completamente nuovi.

IL PROGETTO

MicroEmiRo sfrutta il potenziale tecnologico e la biodiversità delle collezioni microbiche di quattro laboratori della Rete Alta Tecnologia della Regione Emilia-Romagna (CIRI AGRO, SITEIA, PARMA, BIOGEST-SITEIA e BioDNA) per favorire l'innovazione nell'industria agroalimentare regionale e il miglioramento qualitativo e igienico-sanitario di diversi prodotti.

In particolare sono individuati, all'interno dei laboratori, ceppi batterici già caratterizzati a livello tassonomico e fisiologico per ottimizzarne le performance tecnologiche a livello industriale.

OBIETTIVI

- ottenimento di alimenti innovativi per consumatori vegani basati sulla fermentazione di frutta secca;
- produzione di formaggi freschi ad alta resa e basso contenuto di sale, lattosio e apporto calorico usando batteri lattici produttori di aroma, esopolisaccaridi e batteriocine;
- ottimizzazione dell'impiego di starter autoctoni per la produzione di salami regionali (migliori caratteristiche organolettiche, riconoscibilità, sicurezza) con elevata attività antagonista verso la flora microbica indesiderata;
- estensione della shelf-life e della sicurezza di prodotti freschi (insalate di frutta di IV gamma e salsiccia fresca) mediante uso di batteri lattici con funzioni bioprotettive.

