



PROGETTI DI RICERCA INDUSTRIALE per la *Food Industry* Presentazione risultati

UNINDUSTRIA REGGIO EMILIA e CONFINDUSTRIA Emilia-Romagna Ricerca (CERR), in collaborazione con Fondazione REI, organizzano una giornata di presentazione dei progetti di ricerca industriale strategica finanziati dalla Regione Emilia Romagna nei settori **Agroalimentare, Macchinari e impianti per l'industria alimentare, Packaging.**

L'incontro intende valorizzare i risultati dei progetti in termini di **nuove tecnologie, dimostratori e prototipi, nuovi processi e competenze** e far conoscere alle aziende le relative opportunità di sviluppo.

MERCOLEDÌ 28 FEBBRAIO – ore 14.30

presso Unindustria Reggio Emilia – Via Toschi 30/a RE

Programma

- Ore 14.30 **Accredito**
- Ore 14.40 **Presentazione**
Stefano Cometto – Presidente Gruppo Alimentare UNINDUSTRIA REGGIO EMILIA
CONFINDUSTRIA Emilia-Romagna Ricerca
- Ore 14.50 **Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione e funzionamento di macchine e impianti per l'industria alimentare (NPPF)**
Centro Interdipartimentale SITEIA. PARMA, Università di Parma
- Ore 15.20 **Il progetto SINERGIE - Soluzioni integrate per le macchine automatiche di prossima generazione**
CIRI MAM, Università di Bologna
- Ore 15.50 **Il progetto ECOPACKLAB - Laboratorio infrastrutturale per l'applicazione di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecosostenibile**
CIRI, Università di Bologna
- Ore 16.20 **Il progetto FOOD CROSSING DISTRICT - Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari**
CIRI AGRO, Università di Bologna
- Ore 16.50 **Il progetto MICROEMIRO - Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell'industria agroalimentare**
CIRI AGRO, Università di Bologna
- Ore 17.30 **I progetti Agrifood al Tecnopolo di Reggio Emilia, in breve:**
.SOSTINNOVI – innovazione nella filiera vitivinicola
.VALORIBIO – biomateriali per usi agricoli da rifiuti organici
.GREEN CHARCUTERIE - produzione sostenibile di carne e salumi ad impatto positivo sulla salute
.SMARTWHEAT - frumento a ridotto impatto nell'insorgenza della celiachia
Fondazione REI

Ogni presentazione include una sessione di domande e approfondimenti con le imprese

Progetti finanziati dalla Regione Emilia-Romagna (bandi POR-FESR 2014-2020)



NPFP “Nuovi paradigmi per la progettazione, costruzione ed il funzionamento di macchine e impianti per l’industria alimentare”

Il progetto si propone di sviluppare e applicare **nuovi paradigmi** che costituiscano una svolta nella progettazione, costruzione e funzionamento di macchine e impianti per l’industria alimentare:

Paradigma 1 (P1): “Progettazione e produzione mediante nuove tecnologie” basato sull’uso integrato di tecnologie produttive a forma finita, nuovi materiali, tecnologie non convenzionali di giunzione.

Paradigma 2 (P2): “Controllo del processo dalle proprietà del prodotto trasformato” basato sull’uso integrato di metodi sperimentali e numerici.

Principali filiere coinvolte: Alimentare, Meccanica, Regolamentazione, ICT

www.npfp.it



SINERGIE “Soluzioni integrate per le macchine automatiche di prossima generazione”

Il progetto si propone di sviluppare **nuove soluzioni integrate hardware/software** per la movimentazione ad elevata dinamica in **macchine automatiche**. In particolare, il progetto affronta in modo sinergico due aree tematiche principali, con l’obiettivo di migliorare le prestazioni dinamiche e le caratteristiche costruttive delle macchine di domani:

Strumenti SW per la progettazione e il controllo

Dispositivi contactless e wireless per misure, trasmissione segnali ed attuazione

Principali filiere coinvolte: Macchine automatiche, Meccanica, Packaging, ICT

www.sinergieproject.it



EcoPackLab “Laboratorio infrastrutturale per l’applicazione di tecnologie avanzate per realizzare packaging attivo ed ecosostenibile”

Il progetto si propone di creare un **sistema di packaging sostenibile e innovativo** per il miglioramento della **qualità in conservazione** di alimenti confezionati. Il progetto, attraverso un approccio integrato ed interdisciplinare (relativo a qualità, sicurezza, sostenibilità ed efficienza logistica) si avvale dell’attività di due laboratori e di filiere industriali che mettono a disposizione competenze trasversali relative a diversi ambiti del food packaging.

Principali filiere coinvolte: Alimentare, Packaging, Logistica, Polimeri, Meccanica

www.ecopacklab.it



MicroEmiRo “Collezioni microbiche regionali: la biodiversità al servizio dell’industria agroalimentare”

Il progetto sfrutta il potenziale tecnologico e la biodiversità delle **collezioni microbiche** per favorire l’innovazione nell’industria agroalimentare regionale e il **miglioramento qualitativo e igienico-sanitario** di diversi prodotti. Il progetto si snoda su due assi:

Utilizzo dei microrganismi come **agenti fermentativi** per l’ottenimento di numerosi prodotti

Sfruttamento di alcuni ceppi come **culture bioprotettive** per aumentare la sicurezza e la shelf life di prodotti freschi

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare, Lattiero-caseario

www.microemiro.it



Food Crossing District “Simbiosi industriale: due nuovi alimenti da sottoprodotti ed una mappa delle relative economie circolari in Emilia Romagna”

Il progetto si propone di individuare soluzioni per il **riutilizzo e la valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari** combinando l’esperienza su prodotti e processi dell’agroalimentare con competenze inerenti **la simbiosi industriale** e lo studio dell’**ecocompatibilità mediante Life Cycle Assessment (LCA)** per individuare soluzioni reali volte al massimo utilizzo dei prodotti alimentari. Inoltre, vuole sviluppare anche una **mappa dinamica georeferenziata delle economie circolari** di due filiere alimentari per individuare possibili sinergie di sistema.

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare, Economia circolare, Simbiosi industriale

www.foodcrossingdistrict.it



Sostinnovi “Sostenibilità e Innovazione nella filiera vitivinicola”

Il progetto mira a proporre soluzioni nella filiera vitivinicola riguardanti la gestione delle pratiche agronomiche in vigneto tramite telerilevamento con droni e valutazione della maturazione dell’uva con smartphone, l’impiego di tecnologie enologiche per l’abbattimento del contenuto di anidride solforosa, la valorizzazione di sottoprodotti della filiera per ottenere bioplastiche e nuovi materiali compositi ecosostenibili per il settore edilizio. Sostinnovi rappresenta quindi una strategia per modulare le attività di viticoltori e aziende su esigenze reali, coniugando redditività, tecnologia, tradizione, eccellenza, tipicità e sostenibilità.

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare, Economia circolare, Vitivinicola

www.sostinnovi.eu



SOSTINNOVI

ValoriBio “Valorizzazione di rifiuti organici mediante insetti per l’ottenimento di biomateriali per usi agricoli”

Il progetto punta a valorizzare scarti dalla filiera zootecnica ed altri rifiuti organici, attraverso l’impiego di insetti, per produrre biomateriali che possano rientrare nel ciclo produttivo agricolo, in ottica di sostenibilità complessiva del processo tecnologico e di una vera e propria economia circolare. Si vuole dimostrare che le mosche soldato, che crescono in substrati ottimali formati da questi scarti, possono rappresentare una soluzione al riutilizzo degli scarti, poiché convertono in modo rapido ed efficiente grandi quantità di rifiuti organici in biomassa proteica ricca di grassi, trasformata poi in bioplastiche innovative.

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare, Economia circolare, Bioplastica

www.valoribio.eu



Green Charcuterie “Innovare la filiera suina mediante la valorizzazione di sottoprodotti vegetali e l’impiego di avanzate tecnologie omiche e di processo, per la produzione sostenibile di carne e salumi ad impatto positivo sulla salute”

Il progetto ha lo scopo di migliorare le caratteristiche nutrizionali di carne e salumi italiani in funzione della salute del consumatore e di supportare in termini economici e occupazionali l’insieme di industrie e aziende coinvolte nella produzione di carni e salumi. Le innovazioni proposte per la filiera di riferimento sono una possibile risposta a recenti studi e dati epidemiologici che hanno documentato una associazione significativa tra l’insorgenza di gravi patologie e un elevato consumo di carni rosse e salumi. E’ evidente che questi dati, se confermati, avrebbero effetti pesanti sulla filiera suina italiana, che ha radici profonde nella regione Emilia Romagna, sia in termini di produzione che di consumo, e richiedano iniziative finalizzate a miglioramento e valorizzazione nutrizionale di carne e salumi.

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare

www.greencharcuterie.eu



Smart Wheat

Il progetto si propone di analizzare la possibilità di esercitare un’azione preventiva contro la diffusione della celiachia individuando varietà di frumento a ridotto impatto tossico per essere utilizzate nell’alimentazione dei soggetti predisposti alla celiachia, ma non ancora malati. Il progetto partirà dall’individuazione di varietà di frumento che, a seguito di digestione gastrointestinale, abbiano una produzione ridotta di peptidi tossici per soggetti celiaci, e verificherà la robustezza di questa caratteristica al variare delle condizioni agronomiche.

Principali filiere coinvolte: Agroalimentare, Packaging

www.smartwheat.eu



Reggio Emilia, 28 febbraio 2018 – ore 14.30
presso UNINDUSTRIA REGGIO EMILIA, Via Toschi 30/A
Si prega confermare la partecipazione all’indirizzo: innovazione@unindustriareggioemilia.it