

# Cibo intelligente Aziende e atenei tracciano la strada



**Mauro Fanin**  
Partiamo dalle esigenze delle aziende e dei consumatori per sviluppare nuovi prodotti



**S**icurezza del cibo, alimentazione smart, salute e sostenibilità: sono questi i temi al centro del progetto di ricerca «3S/4H Cibo intelligente per un futuro sostenibile», presentati dalla Rete innovativa regionale per l'ecosistema salute e l'alimentazione smart RIBES-Nest. Al progetto, durato 4 anni e realizzato grazie a fondi europei, hanno partecipato 14 aziende venete, il CNR, le Università di Padova, Venezia, Verona e Trieste, che fanno parte della «Rete innovativa regionale», che oggi è composta da nove istituzioni di ricerca e 46 aziende (fatturato complessivo superiore agli 8 miliardi, occupati 12 mila lavoratori).

«Partiamo dalle esigenze delle aziende e dei consumatori per sviluppare nuovi prodotti e nuove soluzioni - spiega il presidente, **Mauro Fanin** -. Operiamo per la corretta alimentazione, la salute e il benessere. Arriviamo fino ai mercati internazionali, per valorizzare queste innovazioni attraverso le misure di sostegno regionale all'export. Un esempio? Il bando per la

promozione internazionale dedicato agli alimenti funzionali, che stiamo portando avanti in parallelo ai progetti di ricerca e sviluppo».

Tra i risultati raggiunti, la messa a punto di strumenti e metodologie per la rilevazione rapida di micotossine, batteri e contaminanti, oltre a un focus su tecniche innovative per assicurare la tracciabilità delle materie prime agricole che associano, sulla base di particolari caratteristiche chimico-fisiche del prodotto, la rispettiva area geografica d'origine. Spiega Lidia Arme-lao, coordinatrice scientifica di 3S-4H: «Per quanto riguarda l'ambito smart food, è stato studiato il miglioramento delle capacità nutritive di alcune tipologie di alimenti che, grazie all'arricchimento con estratti da piante officinali o con l'aggiunta di componenti come biomolecole e fitocomplessi innovativi, rendendo possibile l'individuazione di nuovi principi nutritivi». C'è poi lo studio di metodologie idonee per la caratterizzazione e la valorizzazione

di sottoprodotti e scarti derivanti da processi di produzione delle aziende, mentre la quarta direttrice di ricerca ha studiato modelli sperimentali per valutare le potenzialità nutraceutiche degli alimenti funzionali sul miglioramento di alcuni processi fisiologici.

Infine, nella direzione dell'economia circolare, del benessere animale e della valorizzazione dei sottoprodotti delle lavorazioni casearie, va anche il progetto NIP, che ha coinvolto 11 aziende e cooperative del settore lattiero-caseario con le Università di Padova, Verona e il CNR. In questo caso, i risultati sono stati due brevetti depositati, pubblicazioni scientifiche, una decina di protocolli innovativi per la sicurezza dei prodotti e l'efficienza produttiva.

**Ma.Pi.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

