

Partenariato

SAFID s.r.l.
Analysis s.r.l.
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Farchioni Cecilia Azienda Agricola
Mastri birrai Umbri Scarl
Società Agricola Semplice La palma dei F.lli Farchioni G. e M. s.s.

www.molydesign.com

SALUS per SALUS



Innovazione nella produzione di mangimi e farine alimentari da fonti proteiche alternative, con spiccate proprietà salutistiche e adatte per alimentazioni particolari

misura
>> 124
PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLA, ALIMENTARE E FORESTALE.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a.r.l.
www.parco3a.org

CONVEGNO / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Venerdì 4 settembre 2015 - ore 10.00

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Fraz. Pantalla, Todi - Perugia

OBIETTIVI

1. Ottimizzazione dei diagrammi di macinazione con mulini a pietra per l'ottenimento di farine di cereali particolari (orzo, segale, miglio, ecc) e di legumi (Lenticchie, cicerchie, pisello proteico, ecc) che preservino tutte le loro caratteristiche salutistiche e possano essere utilizzate come ingredienti per la realizzazione di alimenti complessi sia per uso mangimistico sia per alimentazione umana
2. Ottenere attraverso l'utilizzo di tecnologie particolari, fioccatore, estrusione e termizzazione su alcune particolari tipologie di cereali e legumi, dei semilavorati "funzionalizzati" che possano essere incorporati in mangimi speciali
3. Individuare una formulazione adeguata che attraverso l'utilizzo dei semilavorati ottenuti nelle fasi descritte nell'obiettivo 1 e 2, consenta di ottenere dei mangimi che possano sostituire i mangimi nei primi mesi di vita degli animali da reddito e "hobby farmer" medicati
4. Esecuzione di prove in stalle "modello" per verificare l'efficacia "in campo"
5. Caratterizzazione chimica, nutrizionale e salutistica dei mangimi finiti realizzati
6. Esecuzione di prove volte ad ottenere farine "funzionalizzate", attraverso l'utilizzo di tecnologie particolari come fioccatore, estrusione e termizzazione, che permettano il loro utilizzo diretto per la realizzazione di pani, prodotti da forno e paste alimentari
7. Caratterizzazione chimica, nutrizionale, sensoriale, salutistica e nutrigenomica delle farine realizzate

ATTIVITÀ PREVISTE

1. Realizzazione di prove agronomiche per individuare le migliori tecniche per l'ottenimento di grani di forza
2. Messa a punto del processo di macinazione a pietra di Legumi e Cereali
3. Messa a punto dei processi di fioccatore, estrusione e termizzazione
4. Esecuzione di test e prove per la ottimizzare i processi di macinazione a pietra, fioccatore, estrusione e termizzazione
5. Studio, progettazione e realizzazione delle formulazioni mangimistiche fortemente innovative
6. Esecuzione di prove in "campo", presso stalle di riferimento a livello Nazionale per Validare il protocollo di utilizzo dei mangimi innovativi
7. Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionali e salutistica e dei mangimi speciali realizzati
8. Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionali, salutistiche e nutrigenomica delle farine realizzate nelle attività 1 e 2

RISULTATI ATTESI

- a. Farine e semilavorati di cereali particolari e di legumi che preservino tutte le loro caratteristiche salutistiche e possano essere utilizzate come ingredienti per la realizzazione mangimi speciali
- b. Definizione di formulazioni di mangimi speciali che possano sostituire i mangimi medicati nei primi mesi di vita degli animali da reddito e per gli hobby farmer
- c. Dossier di dati relativi alla validazione sul campo in "allevamenti modello" dei mangimi speciali realizzati
- d. Dossier di dati relativi alla caratterizzazione chimica, nutrizionale e salutistica dei mangimi speciali realizzati
- e. Semilavorati o farine "funzionalizzate" che consentano il loro utilizzo diretto nella realizzazione di pani, prodotti da forno e paste alimentari
- f. Dossier di dati relativi alla caratterizzazione chimica, nutrizionale, sensoriale, salutistica e nutrigenomica dei prodotti realizzati
- g. Buona riuscita del progetto ed efficace rendicontazione
- h. Divulgazione dei risultati ottenuti anche attraverso creazione di opportuna documentazione, dossier, brochure, relazioni tecnico-scientifiche.

Programma

- > 10.00
La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013
Luciano Concezzi
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
- > 10.20
Il progetto Salus per Salus
Luigi Valigi
Amministratore Delegato SAFID
- > 10.40
L'ottimizzazione della formulazione e le prove nelle stalle modello per valutare l'efficacia delle razioni con ingredienti innovativi
Rolando Labadini
Consulente SAFID
- > 11.10
Importanza della caratterizzazione chimica, nutrizionale, salutistica dei prodotti innovativi realizzati
Roberto Luneia
Direttore Analysis srl
- > 11.40
Importanza dell'innovazione di prodotto per la valorizzazione in settori maturi
Gualtiero Martina
Direttore vendite SAFID
- > 12.00 **Dibattito**
Chiusura lavori
Giuliano Polenzani
Dirigente Servizio Politiche per l'innovazione e fitosanitarie, Regione Umbria
- > 12.30 **ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA**
Degustazione dei salumi realizzati con animali che hanno seguito il regime di alimentazione particolare oggetto dello studio