**Scheda raccolta informazioni stato di avanzamento del progetto di innovazione**

**SOTTOMISURA 16.1 PSR per l’Umbria 2014-2020 – Sostegno per costituzione e gestione Gruppi Operativi dei PEI in materia di produttività/sostenibilità dell’agricoltura.**

Il sottoscritto LUCIANO GRIGI nato a BASTIA UMBRA (PG) il 08.02.1957 residente a BASTIA UMBRA ( PG) CAP 06083 in Via CESARE FANI 9

**In qualità di legale rappresentante del Gruppo Operativo denominato:**

NUOVI ALIMENTI di ORIGINE ANIMALE Con sede legale in: BASTIA UMBRA (PG)

Via. ENRICO MATTEI n. 38 CAP 06083

Codice fiscale/P.IVA: 03610170544 PEC nuovialimentiorigineanimale@pec.agritel.it

Telefono 339.1568422 – 075.8011560 Fax 075. 8011044

**ACRONIMO PROGETTO:**

“Nuovi Alimenti”

**TITOLO DEL PROGETTO:** “Dalla tradizione Umbra nuovi alimenti di origine animale ricchi in molecole bioattive per migliori caratteristiche di sicurezza e qualità salutistica”

**SINTESI ATTIVITÀ SVOLTE (Stato di avanzamento del progetto)**

|  |
| --- |
| Dopo aver individuato le condizioni aziendali di lavoro idonee alla raccolta di acque di vegetazione provenienti dal processo di estrazione delle olive ed aver organizzato i cantieri di lavoro relativi, si è proceduto all’estrazione delle sostanze fenoliche da acque di vegetazione mediante processo di filtrazione su membrana, loro purificazione, caratterizzazione analitica della frazione fenolica e successiva fase di stabilizzazione mediante tecnologia di spray-drying. L’intero processo ha così permesso di ottenere differenti formulati, estratti e polveri da utilizzare come ingredienti bioattivi per alimentazione umana e per la produzione zootecnica.Su alcuni dei formulati fenolici ottenuti è stata sviluppata ed eseguita una caratterizzazione analitica di differente natura, chimica e biologica. Sono state effettuate tutte le valutazioni per la stabilità e le proprietà biologiche delle acque.Sono state valutate le condizioni di lavorazione aziendali per lo sviluppo di protocolli per l’ottenimento di prodotti lattiero-caseari funzionali arricchiti di fenoli bioattivi da acque di vegetazione. Sono state effettuate e sono in itinere le prove industriali di inserimento dell’essiccato bioattivo sui mangimi per le bovine da latte.Sono state effettuate numerose prove di appetibilità del concentrato fenolico da parte delle bovine da latte. Sono in itinere le prove in vivo sul razionamento delle bovine da latte con mangimi arricchiti di estratto fenolico. Sono state effettuate e sono in itinere le prove di miscelazione dell’estratto nelle carni per la preparazione di hamburger e nelle prove di shelf-life simulando le condizioni di confezionamento e distribuzione. |

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

|  |
| --- |
| Mediante le prove sperimentali “in vitro”, sono state messe in evidenza le proprietà salutistiche degli estratti di acqua di vegetazione, con particolare riferimento alla loro capacità chemiopreventiva, antiossidante e antitumorale.Nella valutazione dell’attività biologica degli estratti fenolici nel modello in vitro (linee cellulari umane), nessuno degli estratti analizzati ha mostrato segni di tossicità alle concentrazioni testate rispetto ai controlli.Mediante le prove di appetibilità sugli animali e le prove di industrializzazione del mangime, è stato possibile addivenire alla tipologia di lavorazione del mangime ed alla percentuale di concentrato fenolico da inserire.Nonostante le grandi difficoltà si è riusciti ad inviare importanti quantità di acque di vegetazione presso una azienda fuori regione, al fine di ottenere l’essiccato da inserire nei mangimi destinati ad arricchire le razioni delle bovine da latte. Sono stati ottenuti nuovi formulati ricchi di composti fenolici per la costituzione di ingredienti innovativi ad uso alimentare e zootecnico.I risultati ottenuti sino a questo momento hanno dimostrato effetti benefici per la salute umana. |

**N.3 PAROLE CHIAVE IDENTIFICATIVE DEL PROGETTO DI INNOVAZIONE**

1. Biofenoli

2. Formulati

3. Salute

**N. 2 IMMAGINI/FOTO EVOCATIVE**

****

**CONTATTO INFO PROGETTO**

**NOME E COGNOME REFERENTI:** Prof. Maurizio Servili DSA3A - Responsabile Scientifico

Dott.ssa Clarita Cavallucci Coordinamento tecnico amministrativo

**EMAIL:** clarita.cavallucci@gmail.com; clarita.cavallucci@grigi.it; maurizio.servili@unipg.it;

**TELEFONO**: 339.1568422 (Clarita Cavallucci) - 335.6771615 (Maurizio Servili)

**SITO INTERNET: www.nuovialimenti.net**