

SPERIMENTA L'INNOVAZIONE

IMPRESE

**METODOLOGIE E STRUMENTI AVANZATI
A SUPPORTO DELLE IMPRESE**

PROPOSTA 2
Alimenti funzionali innovativi

PROPOSTA 2

Alimenti funzionali innovativi

Oggetto e finalità

La Comunità Europea considera la promozione della salute umana, la prevenzione delle malattie e il miglioramento del benessere della popolazione come elementi che rientrano a pieno titolo nel programma quadro di ricerca e innovazione Horizon 2020. In questo contesto definisce alimenti funzionali, quei prodotti che forniscono benefici aggiuntivi, in termini di prevenzione delle patologie legate alla dieta e del miglioramento benessere mentale e fisico.

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con Unindustria Calabria, è finalizzata a valorizzare gli alimenti tradizionali e tipici del comparto agroalimentare calabrese come funzionali, nonché a sviluppare nuovi prodotti con addizionali benefici funzionali grazie all'introduzione di componenti o ingredienti naturali che presentano accertate proprietà benefiche per la salute del consumatore (minerali, vitamine, acidi grassi, fibre alimentari, principi attivi di origine vegetale, antiossidanti, probiotici, ecc.).

La sperimentazione verrà realizzata in massimo 10 aziende da individuare tra le piccole e medie imprese del comparto agro-alimentare della Regione Calabria interessate a partecipare al progetto.

Per lo sviluppo dell'iniziativa CalabrialInnova si avvarrà del supporto di esperti specializzati con competenze in:

- scienza della nutrizione e degli alimenti;
- ricerca e sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare;
- analisi dei prodotti alimentari, accertamento, controllo di qualità e di quantità di materie prime alimentari, di prodotti finiti, di additivi, di coadiuvanti tecnologici, di semilavorati e di quanto altro attiene alla produzione e alla trasformazione di prodotti alimentari.

Le attività previste

L'iniziativa sarà articolata secondo il seguente piano di attività:

I. Analisi dei Fabbisogni (*audit specialistico*)

- Acquisizione e riorganizzazione dei dati di progetto attraverso visite di approfondimento presso le imprese ed elaborazione dei dati raccolti.

II. Elaborazione e sviluppo

- Elaborazione concept del prodotto (consumer insight, benefit, reason why, key elements, wrap up);
- Ricerca e selezione delle tecnologie di produzione al fine di arricchire o introdurre nei prodotti aziendali componenti con prerogative funzionali;
- Individuazione di possibili fornitori e impianti pilota disponibili da impiegare nella fase di test di prodotti ed ingredienti e nella realizzazione di nuovi prodotti;

- Identificazione analitica di marker molecolari di prodotto e/o di processo in grado di consentire la valutazione dei componenti funzionali dei prodotti;
- Formulazione dell'alimento funzionale innovativo;
- Caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica del prodotto;
- Verifica della rispondenza dei prodotti ai claims salutistici;
- Analisi della shelf-life del prodotto sviluppato.

III. Presentazione dei Risultati

Presentazione dei risultati, delle metodologie di sviluppo adottate, delle evidenze oggettive e tecniche rilevate con la partecipazione degli esperti coinvolti.

Il Programma delle attività potrà essere rimodulato in base a complessità delle idee di progetto raccolte e tipologia degli esperti coinvolti.

Risultati attesi e output

- Descrizione dell'idea del nuovo prodotto agro-alimentare funzionale con definizione delle principali caratteristiche e benefici per l'azienda e l'acquirente;
- Report con sintesi delle ricerche svolte finalizzate all'individuazione di tecnologie di produzione (e relativi fornitori) al fine di arricchire o introdurre nei prodotti aziendali componenti con prerogative funzionali;
- Rapporti di prova relativi a tutti i test eseguiti;
- Relazione tecnica con descrizione delle nuove formulazioni alimentari ed evidenze scientifiche;
- Piano di innovazione con l'identificazione delle fasi e delle attività.

Per informazioni

Ing. Francesca Buono

francesca.buono@calabriainnova.it - www.calabriainnova.it

tel. 0968 289551 - fax +39 0968 209875

Area Industriale Benedetto XVI (Ex-Sir), Comparto 15, Padiglione F3

88046 Lamezia Terme (CZ)

In collaborazione con:

