

PROGETTI XXXVII CICLO

Borse di studio finanziate ai sensi del D.M. 1061/2021

- 1. Titolo:** La valutazione dell'impatto socio-economico di progetti internazionali e regionali di sviluppo locale sul territorio costiero: il caso dell'area del basso Salento (Curriculum 2 - Chimica Agraria)

AZIENDA: VISIONAGE srl Innovativa

Descrizione attività di ricerca: La valutazione dell'impatto socio-economico di progetti internazionali e regionali per lo sviluppo locale, realizzati in un contesto territoriale definito, è oggetto di crescente attenzione ai fini della promozione di uno sviluppo sostenibile. Valutare gli impatti vuol dire verificare gli effetti – sia imprevisti che previsti – di una politica/intervento, identificandone i fattori di successo ed insuccesso. Le attività di ricerca riguardano: • la valutazione di programmi, progetti ed investimenti mission related, attraverso la misurazione di risultati e impatti; • il supporto alla strutturazione degli interventi al fine di renderne misurabile e massimizzarne l'impatto; • la creazione di percorsi di monitoraggio e valutazione dei risultati di progetti e investimenti mission related, con il coinvolgimento degli stakeholder.
- 2. Titolo:** Da scarto infestante a risorsa salutistica: ricerca e valorizzazione della Salicornia Herbacea per nuove formulazioni di interesse nutraceutico (Curriculum 1- Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti)

AZIENDA: Sestre S.r.l.s.

ENTE ESTERO: Università di Porto, Facoltà di Farmacia, Dipartimento di Chimica e Biochimica

Descrizione attività di ricerca: Il progetto valorizza un prodotto della zona costiere del Mediterraneo, la Salicornia herbacea, specie infestante, come matrice per la formulazione di integratori con attività antiossidante e anti proliferativa. E' utilizzata nella medicina popolare tradizionale per la cura di obesità, diabete e cancro e il suo consumo, come alimento funzionale, è esteso. Si procederà a campionare varietà locali di Salicornia, identificarne i componenti bioattivi utilizzando tecniche estrattive green (ultrasuoni, microonde e solventi eutettici), testarne l'attività su cellule HepG2 e A549, condurre studi di biodisponibilità e proporre una formulazione innovativa come integratore nutraceutico da collocare all'interno del mercato nazionale ed internazionale.
- 3. Titolo:** Valorizzazione di sottoprodotti e coprodotti agricoli nell'alimentazione animale per ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti, ridurre l'uso di antimicrobici e migliorare la qualità delle produzioni zootecniche (Curriculum 1- Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti)

AZIENDA: SPECIALMANGIMI GALTIERI S.P.A.

ENTE ESTERO: Department of Nutritional Physiology and Feeding in the Faculty of Animal Sciences and Aquaculture of the Agricultural University of Athens

Descrizione attività di ricerca: Negli ultimi decenni si è registrato un grande interesse nell'utilizzo di sottoprodotti dell'agricoltura come alimenti zootecnici. Gli effetti positivi possono ripercuotersi sulle performance produttive, sulle qualità delle produzioni e sulla salute dell'animale. L'impiego di tali prodotti ha molteplici benefici: riduzione del fabbisogno di risorse naturali miglioramento dell'efficienza digestiva degli animali e riduzione dell'impatto ambientale miglioramento della funzionalità immunitaria e antiossidante miglioramento degli standard qualitativi, nutrizionali, funzionali delle produzioni zootecniche Si riduce così, la competizione tra uso di alimenti per l'uomo e per gli animali (competizione food-feed). L'attività di ricerca si pone l'obiettivo generale del riutilizzo delle biomasse di scarto nella formulazione delle diete per l'alimentazione di ruminanti.
- 4. Titolo:** Sottoprodotti dell'industria enologica per la produzione di alimenti innovativi migliorati dal punto di vista nutrizionale in un'ottica di economia circolare (Curriculum 1- Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti)

AZIENDA: Laurieri srl

Descrizione attività di ricerca: La vinificazione genera diversi sottoprodotti (vinacce, vinaccioli, raspi, fecce) che essendo una fonte potenziale di molecole funzionali (polifenoli, fibre antiossidanti, β -glucani, oligosaccaridi) possono essere capitalizzati nelle industrie alimentari. Le molecole bioattive possono essere integrate nella formulazione ingredientistica di prodotti da forno tailor-made innovativi funzionali alle esigenze nutrizionali di varie categorie di consumatori. La produzione di alimenti

salutistici innovativi presuppone altresì la riduzione del carico/indice glicemico, l'incremento del contenuto in fibre e in composti bioattivi di alta qualità nutraceutica, senza tralasciarne l'accettabilità da un punto di vista sociale e sensoriale.

5. **Titolo:** Design di nuove formulazioni di alimenti funzionali mediante la combinazione di matrici vegetali fermentate e non e valutazione del loro effetto (Curriculum 1- Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti)

AZIENDA: Euroolive spa

Descrizione attività di ricerca: Il progetto di ricerca prevede la caratterizzazione di materie prime vegetali per la realizzazione di alimenti funzionali innovativi. Come strategia per favorire la digeribilità e l'aumento della biodisponibilità di nutrienti e composti bioattivi nei nuovi alimenti potrà essere usata la fermentazione. Gli effetti salutistici degli alimenti realizzati saranno testati mediante digestione dinamica in vitro. Inoltre, lo studio della risposta del microbiota intestinale agli alimenti funzionali sarà utile per conoscere meglio i potenziali effetti sulla salute causati da tali alimenti. Saranno impiegate analisi metabolomiche e metagenomiche sia per identificare i metaboliti prodotti durante la fermentazione che per valutare l'effetto dei composti bioattivi sul microbiota intestinale.