

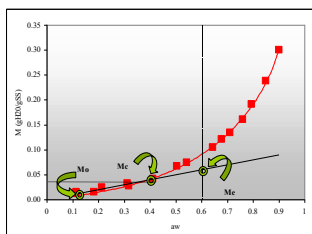
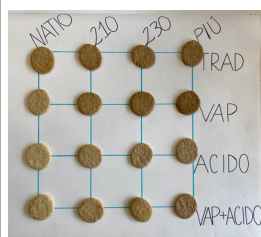
Innovazione e ottimizzazione di prodotto e di processo

Contatti: patrizia.fava@unimore.it
giuseppe.montavecchi@unimore.it
emanuela.lofaro@unimore.it
<http://www.biogest-siteia.unimore.it/>

[Catalogo delle Competenze](#) e [Progetti e Contratti di Ricerca](#)

ATTIVITÀ DI RICERCA

- Mitigazione del contenuto di acrilamide in matrici alimentari
- Sviluppo di prodotti e processi innovativi nel settore bakery dolce e salata
- Previsione della shelf life chimico-fisica (modellazione, simulazione)
- Funzionalizzazione di carte a uso alimentare



SERVIZI OFFERTI

- Consulenze e collaborazioni con industrie del settore food per la messa a punto di nuovi prodotti e analisi del processo produttivo
- Allestimento di test di shelf life simulata o accelerata
- Caratterizzazione di carte a uso alimentare funzionalizzate. (oleoresistenza, idrorepellenza, proprietà meccaniche)
- Analisi acrilamide in matrici alimentari tramite LC-MS-triplo quadrupolo