

Recupero e valorizzazione di coprodotti dell'industria agroalimentare

Contatti:

Giuseppe Montevacchi – giuseppe.montevacchi@unimore.it

Francesca Masino – francesca.masino@unimore.it

<http://www.biogest-siteia.unimore.it/>

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

ATTIVITÀ DI RICERCA

- Valutazione quali-quantitativa di coprodotti e sottoprodotti che si producono nelle aziende agroalimentari (incluse anche larve di insetto autorizzate dalla normativa)
- Messa a punto di strategie tecnologiche per ottimizzare le rese di estrazione delle frazioni più interessanti secondo la natura del materiale (per es. carboidrati, proteine, grasso, fibre, biopolimeri sostanze aromatiche, sostanze fenoliche, pigmenti, ecc.) da impiegare nell'industria alimentare, mangimistica e altre applicazioni
- Messa a punto di strategie per la valorizzazione di coprodotti e sottoprodotti secondo il sistema «food waste hierarchy»



SERVIZI OFFERTI

- Caratterizzazione di coprodotti (analisi centesimale, profili HPLC e GC)
- Sviluppo di prodotto
- Caratterizzazione sensoriale e della texture