

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
CL.USTER A.GRIFOOD NA.ZIONALE (CL.A.N.)**

PROPOSTA DI IDEA PROGETTUALE

(le informazioni di seguito fornite non sono soggette a vincoli di confidenzialità e possono essere utilizzate ai fini di cui al bando CL.A.N.)

Contact Person	
Name	Silvana NICOLA
Organization	Università degli Studi di Torino
Address	Agroselviter – Via Leonardo da Vinci, 44 10095, Grugliasco – TO
Telephone	+390116708773/+393392422846
e-mail	silvana.nicola@unito.it
Project information	
Project Topic/Title	Produzione: Processi innovativi per la valorizzazione, la qualità e la sicurezza della filiera ortofrutta di IV gamma
Project idea, objectives	<p>ITALIANO</p> <p>I prodotti ortofrutticoli di IV gamma rappresentano in Italia un volume d'affari, solo per il prodotto finito, di circa 600M€, secondo Paese in EU, ma coinvolgono un comparto produttivo e di indotto ben più ampio. Sono un punto di forza del settore ortofrutticolo italiano, riconosciuto all'estero per l'eccellenza del sistema e l'innovazione. Il processo produttivo ricerca costantemente miglioramenti di processo e di prodotto, sempre necessari per assicurare competitività al settore e soddisfazione al consumatore. Alla luce di questo il progetto intende ricercare le potenziali debolezze della filiera in un sistema complesso in cui interagiscono attori con responsabilità e percezioni diverse.</p> <p><u>PRODOTTO</u>: La IV gamma offre al consumatore prodotti freschi che subiscono minimi trattamenti (<i>soft</i> o <i>mild</i>): si intende verificare con dati scientifici la efficacia di questi trattamenti e le potenzialità di innovazione su qualità e sicurezza del prodotto. Le misurazioni oggettive di caratteristiche qualitative nel tempo (<i>shelf-life</i>) permetteranno di giungere a degli indicatori organolettici, nutrizionali, sanitari, commerciali. Inoltre, i consolidati risultati scientifici su nuovi interventi per garantire caratteristiche organolettiche, nutrizionali e sanitarie (<i>lab-scale</i>) durante il processo necessitano di essere verificati su scala industriale (<i>industry-scale</i>) e per la loro sostenibilità. Alcune di questi interventi prevedono applicazioni di sostanze naturali nel processo che possono essere migliorate ed economicamente ed ambientalmente sostenibili attraverso la loro disponibilità industriale (applicazione di molecole naturali estratte con processi industriali moderni con effetti di mantenimento di qualità e sicurezza). Le esigenze del consumatore di usufruire di prodotti freschi e minimamente trattati devono collimare con le esigenze generali di qualità e sicurezza del prodotto.</p> <p><u>PROCESSO</u>: È indubbio che la catena del freddo sia la base della conservazione di tutti i prodotti freschi, non solo quelli di IV gamma: i vari passaggi in filiera del prodotto per la IV gamma e dopo la sua preparazione fino all'utente finale sono a rischio di abuso di temperatura e sono ormai evidenti risultati scientifici in <i>lab-scale</i> degli effetti negativi di abusi di temperatura lungo la filiera su qualità e sicurezza del prodotto. Il progetto intende affrontare su scala di ricerca industriale le criticità di rischio di abuso di temperatura al fine della individuazione puntuale di protocolli di gestione del rischio, anche in relazione ad altri fattori che incidono su qualità e sicurezza del prodotto (es. presenza di luce). Il decadimento qualitativo dei prodotti di IV gamma va verificato come mantenuto limitato nel breve tempo di <i>shelf-life</i> fino al consumatore, attraverso verifiche su larga scala dei processi fisiologici che occorrono per tutti i prodotti freschi in post-raccolta. Il progetto intende perseguire verifiche su scala sperimentale ed industriale della shelf-life minima garantita, intesa come modello idoneo a garantire il miglioramento della qualità, della durabilità e della salubrità del prodotto nel ciclo distributivo, secondo il protocollo di lavoro della Commissione Tecnica di AIIPA IV gamma. E' prevista una valutazione LCA (Life Cycle Assessment) della filiera.</p>

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
CL.USTER A.GRIFOOD NA.ZIONALE (CL.A.N.)**

PROPOSTA DI IDEA PROGETTUALE

(le informazioni di seguito fornite non sono soggette a vincoli di confidenzialità e possono essere utilizzate ai fini di cui al bando CL.A.N.)

	<p>FORMAZIONE, FORMAZIONE DEI FORMATORI, INFORMAZIONE, PROMOZIONE: I punti di forza del settore della IV gamma, sempre in continua innovazione, devono essere applicabili su larga scala; la ricerca sperimentale offre continui aggiornamenti e potenzialità di applicazione che necessitano di essere comprovati ed adottati su scala industriale, portando ad un continuo aggiornamento delle operazioni di processo, il quale necessita un continuo aggiornamento degli operatori, siano essi tecnici, lavoratori, acquirenti, venditori. La filiera di IV gamma italiana necessita di essere evidenziata per la sua alta e continua professionalità sia per gli operatori sia per i consumatori, ma anche promossa per la sua crescita di mercato. Corsi di aggiornamento (anche via webinar) e portali dedicati sono previsti per il settore professionale, ma anche attività di informazione al grande pubblico devono conseguentemente essere offerti per una comprensione il più ponderata possibile di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti di IV gamma. Attività di informazione/promozione sono previste per la crescita del mercato del settore, sia interno sia per l'export.</p>
Expected results	<p>ITALIANO</p> <p>I risultati attesi dalla presente idea progettuale sono riferibili ad un costante miglioramento di processo attraverso gli studi di ricerca sperimentale ed industriale previsti e le successive applicazioni su scala industriale, garantendo qualità e sicurezza lungo la filiera dei prodotti di IV gamma fino al consumatore. In particolare, ci si attende di giungere a dei protocolli migliorativi di processo che evidenzino le caratteristiche qualitative (organolettiche, nutrizionali, sanitarie, commerciali, tecnologiche) dell'ortofrutta di IV gamma. L'obiettivo generale è di giungere alla validazione dei criteri di ottimizzazione di processo per una shelf-life minima garantita, parametrata scientificamente e tecnicamente su caratteristiche di qualità e sicurezza dell'ortofrutta fresca lavorata in IV gamma.</p>
Partners description	
Type = Large company/SME/Research organisation/university	
The Proposer is looking for a Coordinator: NO	
Partner 1	Università degli Studi di Torino (Dip. Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari; Dip. Scienze Veterinarie; Dip. Scienze e Tecnologia del Farmaco)
Partner 2	Bonduelle Italia s.r.l.
Partner 3	Natura.com s.a.p.a.
Partner 4	SAB Ortofrutta s.r.l.
Partner 5	OrtoRomi s.c.r.l.
Partner 6	Euroverde s.r.l.
Project budget	
Estimated Total Cost	1,5/2 Milioni di Euro
NOTE	Si intende costituire un ATI tra le aziende aderenti eventualmente coinvolgendo altre realtà associate ad AIIPA (Associazione Italiana Industrie Alimentari) che manifestassero interesse al progetto.

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
CL.USTER A.GRIFOOD NA.ZIONALE (CL.A.N.)
PROPOSTA DI IDEA PROGETTUALE

(le informazioni di seguito fornite non sono soggette a vincoli di confidenzialità e possono essere utilizzate ai fini di cui al bando CL.A.N.)