

La ricerca in 3 minuti | Giornata verde del dottorato @DISTAL multicampus



Skills for sustainable, resilient, and socially fair communities



3-11 June 2023

**#EUGreenWeek
PARTNER EVENT**



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Uso di sottoprodotti agroalimentari e microrganismi per ottenere alimenti funzionali

(supervisore: Prof.ssa Lucia Vannini)

Contesto ed Obiettivi

Più del 14% delle produzioni mondiali del settore agro-alimentare viene scartato in varie fasi della filiera



Ricchi di composti di valore che possono essere **recuperati**, **valorizzati** e **riutilizzati**



Approccio sperimentale e Principali risultati



Equisetum arvense



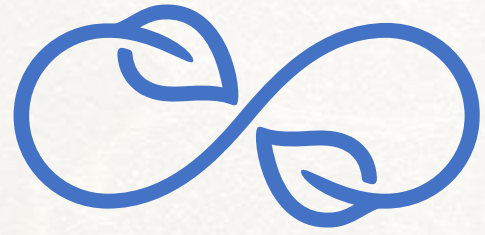
Bucce di arancia



- Prolungano la shelf-life
- Possono avere attività prebiotica e favorire così i probiotici
- Aumentano l'attività antiossidante
- Apportano aromi nuovi



Ricadute applicative



Riutilizzo come ingredienti funzionali alimentari di sottoprodotti che andrebbero smaltiti e che avrebbero un impatto sia economico, che ambientale



Riduzione degli sprechi e delle perdite in fase di distribuzione e vendita grazie ad una maggiore conservabilità degli alimenti



Benefici per il consumatore per le caratteristiche funzionali positive dei prodotti

