

EU Green Week
PARTNER EVENT

La giornata green del dottorato | Acqua, resilienza ed oltre

@Distal multicampus
30 Maggio 2024

#WaterWiseEU



© ancoay via Shutterstock



© Jonathanfiskov-photography via Getty Images



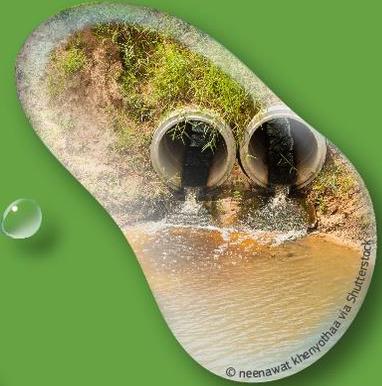
© YanaGolan via stock.adobe.com



© SP via Getty Images



© Marlene Pohlmann via Getty Images



© neenawat khemthoosa via Shutterstock



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

Valorizzazione di fonti proteiche alternative mediante processi biotecnologici

Solidea Amadei

Supervisore: Prof.ssa Rosalba Lanciotti

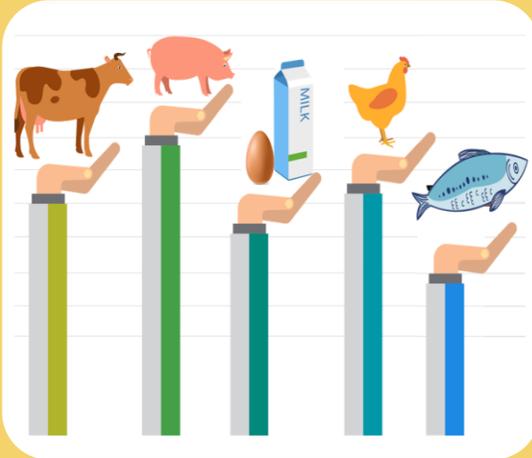
Co-supervisori: Prof.ssa Francesca Patrignani, Dr. Davide Gottardi

Dottorato in Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari

Tematica di Scienze e Biotecnologie degli alimenti



Contesto della Ricerca e Obiettivi



Aumento della popolazione globale e crescita della domanda di fonti proteiche

Valorizzazione di fonti proteiche alternative

Utilizzo di approcci biotecnologici e trattamenti non termici

OBIETTIVO

Valorizzare **fonti proteiche alternative**, in particolare legumi, attraverso **approcci biotecnologici**, per ottenere degli **ingredienti** a valore aggiunto da utilizzare nella formulazione di **alimenti innovativi**



Approccio Sperimentale e Principali Risultati



Lieviti →



Batteri lattici →



- Aumento del contenuto di **peptidi**
- Riduzione di **oligosaccaridi** della famiglia del raffinoso e di **acido fitico**
 - Aumento dell'attività **antiossidante e prebiotica**
- Riduzione composti **volatili** indesiderati e comparsa di aromi specifici



Ricadute Applicative

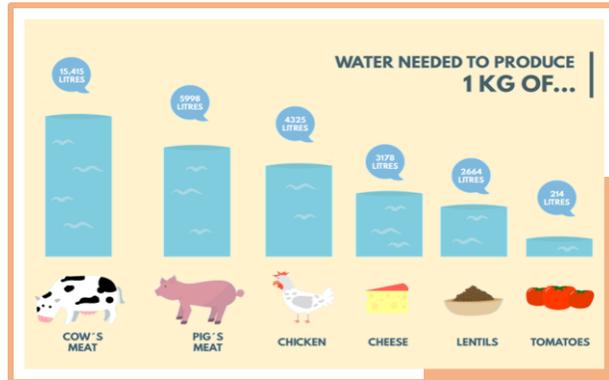
2 SCONFIGGERE LA FAME



Raggiungere una maggior **sicurezza alimentare** (food security) grazie all'utilizzo di fonti proteiche alternative accessibili



Produrre **alimenti innovativi** e a valore aggiunto portano benefici alla salute del consumatore



Contribuire ad una maggior **sostenibilità**, grazie alla minore necessità di acqua richiesta per la produzione di fonti proteiche alternative

Il consumo di alimenti formulati con ingredienti derivanti da fonti proteiche alternative, valorizzate per via biotecnologica, permette al consumatore di fare scelte sostenibili, senza rinunciare alla sicurezza e alla qualità!

