



FESR / REGIONE DEL VENETO



UNIONE EUROPEA



REGIONE DEL VENETO

Un moltiplicatore di opportunità. Da non lasciarsi sfuggire.

PROGETTO 3S_4H

Cibo intelligente per un futuro sostenibile
(3S_4H – Safe, Smart, Sustainable Food for Health)

Intervento realizzato avvalendosi del finanziamento

POR - Obiettivo "Incremento dell'attività di innovazione delle imprese"

Parte FESR fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020

ASSE 1: RICERCA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE

AZIONE 1.1.4: Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi

BREVE DESCRIZIONE

Il progetto 3S4H "**Safe, Smart, Sustainable food 4 Health**" affronta i temi della produzione alimentare dal punto di vista della sicurezza, produttività, tracciabilità, qualità e sostenibilità, e della promozione del buono stato di salute attraverso una corretta e attenta alimentazione. Per garantire la qualità alimentare e la sostenibilità delle filiere agro-alimentari è necessario controllare la produzione e l'origine delle materie prime e la successiva trasformazione di un prodotto, per assicurarne la validità nutrizionale tutelando la sicurezza intermedia e finale. A questi aspetti si accompagna il concetto di sostenibilità: i sistemi di produzione alimentare dovranno diventare estremamente efficienti, filiere in grado di produrre cibo sicuro e nutriente, riducendo al tempo stesso in modo deciso l'impatto ambientale. Nel corso del progetto, che durerà tre anni, saranno studiate e migliorate filiere alimentari già esistenti, grazie alla collaborazione delle aziende partecipanti.

Verranno sperimentate soluzioni innovative su sistemi quali le filiere cerealicole, lattiero-casearie, vegetali e delle piante officinali. Il progetto, a cui partecipano 14 aziende e cinque organismi di ricerca, si articola in quattro linee di ricerca (WP), una linea per il management (WP0) ed una per la comunicazione dei risultati più significativi al pubblico e a esperti del settore (WP5). Nell'ambito della sicurezza degli alimenti (WP1 **Safe Food**) si svilupperanno metodiche rapide di determinazione di alcuni patogeni, di micotossine e di contaminanti su diverse matrici alimentari. Nel WP2 sarà affrontato il tema dello **Smart Food** e della possibilità di valorizzare e di migliorare le capacità nutritive degli alimenti anche attraverso l'addizione di componenti quali biomolecole e fitocomplessi innovativi. Il WP3 (**Sustainable Food**) sarà dedicato alla sostenibilità dei processi, alla valorizzazione e al recupero dei sottoprodotti, all'applicazione di metodologie alternative nel trattamento delle materie prime, preferibilmente a basso costo. Il WP4 (**Health**) riguarderà gli effetti della nutrizione smart sul mantenimento della salute e di una buona qualità di vita.

FINALITÀ

1. qualificare le materie prime e i prodotti delle filiere agroalimentari tradizionali (cerealicole, lattiero-casearie, vegetali, delle piante officinali) in termini di sicurezza e tracciabilità;
2. valorizzare le tipicità agroalimentari tradizionali prodotte dal territorio;
3. identificare nuovi componenti nutritivi (biomolecole, oligoelementi, fitoderivati) e mettere a punto metodologie non convenzionali per migliorare il valore di alimenti e di integratori alimentari;
4. migliorare la produzione in campo alimentare attraverso metodi più sostenibili, valorizzazione dei sottoprodotti, ridotto consumo energetico per filiere sicure, di eccellenza e integrate nel sistema territoriale;
5. studiare gli effetti di una alimentazione *smart* rispetto a una tradizionale su alcuni processi fisiologici;
6. migliorare la competitività delle aziende partner attraverso la qualificazione professionale e l'innovazione;
7. accrescere il valore produttivo e commerciale delle attività collegate ai settori di interesse;
8. sviluppare partnership proattive e continuative tra aziende e soggetti della conoscenza o esperti di settore.

RISULTATI ATTESI

Messa a punto di metodologie idonee per la rilevazione rapida e diffusa di micotossine e della tracciabilità su materie prime e prodotti di interesse per le aziende partner; studio di metodologie idonee all'individuazione e valorizzazione di nuovi principi nutritivi in materie prime e prodotti di interesse per le aziende partner; studio di metodologie idonee per la caratterizzazione e la valorizzazione dei sottoprodotti derivanti da processi di produzione e trasformazione dalle materie prime di interesse per le aziende partner; studio di metodologie non tradizionali e sostenibili per il trattamento di materie prime e prodotti di interesse per le aziende partner; studio di metodologie e processi sostenibili per migliorare la produzione in campo alimentare; messa a punto di un prototipo per studiare in modelli sperimentali le potenzialità nutraceutiche degli alimenti sul miglioramento di alcuni processi fisiologici (ciclo sonno/veglia, tono muscolare); migliorare la competitività delle aziende attraverso la qualificazione professionale e l'innovazione; consolidare e proseguire la partnership tra aziende e soggetti della conoscenza; fornire utili informazioni sulla composizione e qualità dei prodotti studiati in modo da promuoverli non solo in ambito italiano ma anche internazionale.

SOGGETTI PARTECIPANTI: A.I.A. AGRICOLA ITALIANA ALIMENTARE S.P.A., AGRIPHARMA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA, CEREAL DOCKS S.P.A., CHELAB SRL, CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE (CNR), ECAMRICERT S.R.L., FAVERO ANTONIO SRL, ILSA SPA, INDUSTRIA CASEARIA SILVIO BELLADELLI S.R.L., LATTERIA DI SOLIGO SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA, MICROMED S.P.A., MOLINO QUAGLIA SPA, PHOENIX RICERCA E TECNOLOGIE OTTICHE S.R.L., SALIX S.R.L., UNIVERSITA' CA' FOSCARI VENEZIA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI VERONA, +WATT srl.

SPESA COMPLESSIVA PREVISTA: € 5.188.650,00

CONTRIBUTO COMPLESSIVO PREVISTO: € 2.797.600,00