Individuazione e caratterizzazione di varietà di frumento duro e tenero di elevato valore merceologico, tecnologico e igienico-sanitario in E.R.

Analisi di fattibilità per lo sviluppo di prodotti nuovi e/o innovativi, rispondenti alla domanda di mercati attuali e potenziali e prima realizzazione a livello sperimentale; sviluppo di tecnologie innovative di processo, limitatamente all'insieme di attività che precedono l'adozione delle nuove tecnologie nel processo produttivo, compresa la realizzazione ed i collaudi di prototipi. Coltivazione in pieno campo delle nuove varietà di frumento secondo percorsi agronomici efficienti e funzionali alla produzione di lotti di elevata qualità destinati a test di trasformazione industriale.

"Nuove varietà di grano tenero e duro per prodotti di qualità"

Laboratory	RINOVA LAB
Specialization Area	Agroalimentare
Keyword	Frumento, Valore tecnologico, Valore merceologico, Valore igienico-sanitario



Fig. 1: I prodotti GHIGI



Fig. 2: Campo di grano

Description

Gestione e coordinamento delle attività progettuali; monitoraggio dello stato d\'avanzamento lavori, reportistica e collaborazione ad attività sperimentali finalizzate alla: valutazione di nuove linee di frumento duro e tenero dotate di caratteristiche agronomiche e qualitative particolarmente rispondenti alle attuali esigenze del settore cerealicolo regionale; individuazione di percorsi agronomici efficienti e utili ai produttori agricoli allo scopo di valorizzare le potenzialità delle nuove costituzioni.

Innovative aspects

Gli aspetti innovativi sono legati a tre diversi concetti. Il primo è relativo alla innovazione varietale, in quanto oggetto del lavoro è la sperimentazione di varietà di frumento duro e tenero mai utilizzate in precedenza. Il secondo è relativo, in fase di coltivazione, alla valutazione dell'efficacia di principi attivi innovativi per la lotta fitosanitaria. Il terzo ed ultimo riguarda l'utilizzo di una selezionatrice ottica innovativa, in fase di cernita del frumento, all'interno dello stabilimento di lavorazione.

Potential applications

Le nuove varietà di frumento potranno trovare applicazione lungo la filiera panificatoria e biscottiera, migliorando la qualità del prodotto finale ed aumentando le rese



Fig. 3: I grani del pastificio

Application example

Applicazione lungo la filiera panificatoria e biscottiera

Applicazione lungo la filiera panificatoria e biscottiera Elenco di varietà di grano duro e tenero che presentano performance produttive qualitativamente e quantitativamente superiori

Involved partners	Consorzio Agrario dell'Emilia (CAE), Società Italiana Sementi SpA (SIS)
Implementation Time	1 mese
Technology Readiness Level	TRL 7 - prototipo dimostrativo in ambiente operativo
Exploitation	Il processo di valorizzazione potrà consistere nella promozione e commercializzazione di prodotti da forno (pane e biscotti) derivanti dalle nuove varietà, mettendone in evidenza le proprietà organolettiche e qualitative.

RINOVA LAB

RI.NOVA LAB di RI.NOVA SOC. COOP.



RINOVA LAB (ex CRPV Lab) sviluppa conoscenze e tecniche innovative nei settori alimentare, ambiente ed energia. Trae le proprie competenze dalle esperienze e dalle professionalità di RI.NOVA SOC. COOP.
Gli ambiti sono: miglioramento genetico, calcolo impatti ambientali per la salute umana, qualità dell'ecosistema e impoverimento delle risorse, implementazione di innovazioni di processo e prodotto nelle Filiere Agroalimentari, brevettazione dei risultati perseguiti, mediante:
• Laboratorio qualità e post raccolta: caratterizzazione materia prima per consumo fresco, post raccolta, trasformato e consumer test;
• Laboratorio di trasformazione enologica: supporto tecnologico ai produttori e sviluppo finalizzato di expertise per innovazione di processo / prodotto; implementazione sistemi automatizzati di controllo;
• Laboratori verdi: impianti in serra e a pieno campo a supporto della qualità delle materie prime per l'industria alimentare, per la caratterizzazione del loro ciclo di vita, infine per la caratterizzazione delle materie prime a destinazione non alimentare;
• Laboratorio Difesa e sostanze attive: attività di verifica e collaudo di materiali ausiliari impiegati nei sistemi agricoli e nei sistemi di post raccolta;
• Laboratorio economico e bilancio ambientale: analisi dei costi produttivi agronomici e industriali e valutazioni di impatto ambientale per prodotti agroalimentari.

Website https://rinova.eu/rinovalab

Director Alvaro Crociani

Published on 25/09/2018