



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

ALLEGATO 1

IDEA PROGETTUALE

CODICE SELEZIONE R452/2015

DIPARTIMENTO	Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
SSD	AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari
AREA SSD	Area 07 - Scienze agrarie e veterinarie
NOME PROGETTO	Ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio vergine di oliva.
IDEA PROGETTUALE (in italiano)	<p>L'idea ha lo scopo di favorire l'industria agroalimentare pugliese sostenibile e competitiva che incrementi la varietà di prodotti innovativi e sani, indispensabili per una dieta sicura.</p> <p>La validità dell'idea risiede:</p> <ul style="list-style-type: none">-nella coerenza progettuale con gli obiettivi dettati per la nuova strategia regionale: sviluppo di tecnologie avanzate ed emergenti (ultrasuoni ad elevata potenza: efficaci effetti meccanici e termici ed elevata efficienza energetica) per la produzione innovativa di oli vergini d'oliva a elevato valore nutrizionale e a basso impatto ambientale;-nella constatazione che le industrie agroalimentari pugliesi sono caratterizzate da uno scarso impiego di tecnologie avanzate e dalla produzione di alimenti a basso valore aggiunto (analisi swot, psr puglia 2007-2013);-nei requisiti di novità, originalità ed utilità dell'idea verificabili attraverso l'analisi della letteratura internazionale e dei precedenti brevettuali;-nell'esperienza del proponente maturata nell'ambito dello sviluppo di soluzioni impiantistiche innovative per l'industria olearia;-nella capacità di rafforzamento delle efficienti e documentabili attività di ricerca industriale che il Dip. DiSAAT ha stabilito con le industrie impiantistiche nel settore agroalimentare e con i produttori. <p>E' una metodologia innovativa ed energeticamente sostenibile per la produzione di oli extravergini più competitivi per il maggior apporto di antiossidanti e l'abbattimento del Product Carbon footprint.</p>
DENOMINAZIONE	Application of ultrasound in the extracting extravirgin olive oil process.
IDEA PROGETTUALE (in inglese)	<p>The aim of this project is to promote the advancement of the agri-food industry in apulia according to sustainable and competitive strategies that may increase the variety of innovative and healthy products, essential for a safe diet.</p> <p>The achievement of the project aims will allow to:</p> <ul style="list-style-type: none">- develop advanced technologies (ultrasound high power: efficient thermal and mechanical effects and high energy efficiency) for the production of innovative virgin olive oils characterized by a high nutritional value and low environmental impact:- apply new advanced technologies poorly used by agri-food industries in apulia involved in the production of low value-added foods (swot analysis , psr puglia 2007-2013);- develop new and original technologies that will lead to the publication of international literature and patents, thanks to the proponent's experience gained in the study and development of innovative system solutions for the oil industry- strengthen the bond between industrial and scientific research that the Department

	<p>DISAAT (UNIBA) has established over time with the food industry and producers present in the Apulian region.</p> <p>The project aims to develop an innovative and eco-sustainable methodology for the production of extra virgin olive oils that will be competitive for their content of antioxidants and for the reduction of the Product Carbon footprint.</p>
--	--