

Udine, 16 maggio 2016

**OGGETTO: Convegno “Agrifood: la Ricerca che serve all’Impresa”
Parco Scientifico e Tecnologico di Udine, Venerdì 20 maggio 2016, ore
15.00**

Si segnala che Venerdì 20 maggio 2016, con inizio alle ore 15.00, presso il Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli di Udine, Udine via Jacopo Linussio 51, si terrà il convegno “Agrifood: la Ricerca che serve all’Impresa”, evento organizzato da Friuli Innovazione, Area Science Park e dall’Università degli Studi di Udine per presentare alle imprese del FVG competenze ed esperienze disponibili presso l’ateneo friulano sulle traiettorie tecnico-scientifiche dell’area di specializzazione Agroalimentare sui bandi POR-FESR di Ricerca, Sviluppo e Innovazione in prossima scadenza.

I lavori inizieranno con una breve illustrazione della Strategia di Specializzazione Intelligente (S3) e delle caratteristiche dei bandi POR FESR, per poi proseguire con gli interventi dei ricercatori di cui si riporta in allegato l’elenco completo delle presentazioni suddivise per traiettoria di specializzazione.

L’evento si concluderà con una sessione di match-making, durante la quale le imprese partecipanti potranno incontrare i ricercatori in base ai propri specifici interessi, per confrontarsi su possibili idee progettuali da sviluppare e presentare congiuntamente.

In allegato si riporta il programma del convegno e l’elenco degli interventi dei ricercatori.

Per ulteriori informazioni sul convegno e sui bandi POR – FESR si invitano le imprese associate interessate a contattare il servizio competitività di Confindustria Udine (Franco Campagna 0432 276202, Gianluca Pistrin 276268, Barbara Terenzani 276239, Alessandro Tonetti 276246).

Con i migliori saluti.

IL DIRETTORE

- dr.ssa Maria Grimaldi -



- All.

ALLE AZIENDE INTERESSATE ASSOCIATE
Loro Sedi

Università degli Studi di Udine, Friuli Innovazione e Area Science Park



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE



organizzano

«Agrifood: la Ricerca che serve all'Impresa»

20/05/2016 ore 14.45

c/o il Parco Scientifico e Tecnologico L. Danieli di Udine — Edificio A

14.45 Registrazione partecipanti

15.00 Saluti e apertura lavori

Germano Scarpa, Presidente di Friuli Innovazione

Maria Cristina Nicoli, Delegato alla Ricerca Università di Udine

Roberto Filippuzzi, Presidente A.S.D.I. Parco Agroalimentare di San Daniele Scarl

15.15 Strategia di Specializzazione Intelligente (S3) e bandi POR FESR per Ricerca, Sviluppo e Innovazione

Lorella Baron, Area Servizi per la Ricerca Università di Udine

15.25 Open Innovation System FVG: i Parchi Scientifici e Tecnologici insieme per l'innovazione delle imprese regionali

Fabio Feruglio, Direttore di Friuli Innovazione

15.30 Sessione di approfondimento da parte dei ricercatori dedicata alle traiettorie di sviluppo tecnologico S3 dell'area Agrifood (Si veda l'allegato «Vetrina della conoscenza»)

17.30 Match-making tra ricercatori e imprese in vista di progettualità congiunte sui bandi POR FESR

Evento organizzato nell'ambito del progetto regionale OIS FVG in collaborazione con l'A.S.D.I. Parco Agroalimentare di San Daniele



Supportano l'evento



CONFINDUSTRIA UDINE



Associazione
Piccole e Medie Industrie
del Friuli Venezia Giulia - Confapi FVG



OIS nasce dalla collaborazione tra:



Grazie al sostegno di:

INTERESSI, COMPETENZE E PROGETTUALITA' DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI UDINE NELLE TRAIETTORIE AGRIFOOD DEL POR FESR

TRAIETTORIE	LABORATORIO/GRUPPO DI RICERCA	RESPONSABILE	TEMATICHE DI RICERCA COERENTI CON LE TRAIETTORIE S3	ESEMPI DI SETTORI DI APPLICAZIONE	EVENTUALI IDEE PROGETTUALI PER IL BANDO POR FESR
1. Applicazione delle tecniche di industrial design al settore alimentare	Tecnologie alimentari	Sonia Calligaris	Nanotecnologie per lo sviluppo di alimenti funzionali	Prodotti da forno Prodotti caseari	Sviluppo di alimenti a basso contenuto di grassi saturi e/o veicolanti sostanze bioattive
	Microbiologia	Marilena Marino	Alimenti funzionali contenenti probiotici	Prodotti caseari	Formulazione di nuovi alimenti funzionali contenenti probiotici
	Biochimica agraria e Coltivazioni arboree	Giannina Vizzotto	Sviluppo di tecniche di produzione e post raccolta di vegetali destinati alla produzione di alimenti funzionali.	Produzioni vegetali	Valorizzazione e mantenimento in post-raccolta della qualità nutrizionale degli alimenti di origine vegetale.
	Istituto di Igiene ed Epidemiologia	Maria Parpinel	Utilizzo di banche dati nutrizionali per il food design	Tutti gli alimenti	Sviluppo di nuovi prodotti con specifiche caratteristiche nutrizionali.
	Economia agroalimentare	Sandro Sillani	Valutazione dell'impatto delle innovazioni sugli atteggiamenti e sulle preferenze dei consumatori sotto il profilo economico, di marketing e della comunicazione.	Tutti gli alimenti	Misure degli atteggiamenti dei consumatori verso tecnologie e/o prodotti (ante e post). Stime dell'impatto delle innovazioni e/o della comunicazione sulle preferenze dei consumatori, sulla domanda, sul prezzo atteso, ecc.
2. Sviluppo di sistemi innovativi di conservazione dei prodotti	Tecnologie alimentari	Maria Cristina Nicoli	Previsione della shelf life degli alimenti: aspetti chimici, fisici e biologici	Tutti gli alimenti	Sviluppo e implementazione di sistemi previsionali della shelf life di alimenti
	Tecnologie alimentari	Monica Anese	Tecnologie innovative per l'estensione della shelf life degli alimenti	Prodotti vegetali Prodotti caseari Carni Bevande Prodotti da forno	Applicazione di nuove tecnologie (omogeneizzazione ad alta pressione, luce, ozono, ultrasuoni, cottura sotto vuoto, radiofrequenze) per l'estensione della shelf life degli alimenti
	Microbiologia degli Alimenti	Michela Maifreni	Gestione della sicurezza microbiologica nei processi di cottura	Impiantisti alimentari Ristorazione Prodotti refrigerati	Valutazione dell'efficacia di sistemi di cottura non convenzionali sulla salubrità degli alimenti.
	Microbiologia degli Alimenti	Marilena Marino	Miglioramento della qualità igienico sanitaria nell'industria alimentare (alimenti, superfici e ambienti)	Impiantisti alimentari Industria alimentare in genere	Inattivazione e rimozione dei biofilm microbici Ottimizzazione dei trattamenti con ozono
	Tecnologie alimentari	Nadia Innocente	Miglioramento della qualità dei prodotti caseari	Settore caseario	Studio di strategie biologiche alternative per il controllo dei difetti nei formaggi
	Tecnologie alimentari	Stefano Buiatti	Processi di produzione della birra	Birra	Produzione di birre gluten free. Gestione della stabilità proteica delle birre.
	Tecnologie alimentari	Donatella Peressini	Miglioramento della qualità dei prodotti da forno	Prodotti da forno	Impiego di cereali minori, fibra dietetica e composti bioattivi nel settore dei prodotti da forno

3. Sviluppo di sistemi di packaging attivo e intelligente	Biomateriali	Clara Comuzzi	Sviluppo di film polimerici ad attività antibatterica	Aziende alimentari Produttori di imballaggi	
4. Sviluppo di tecniche innovative per l'analisi chimica degli alimenti	Chimica degli Alimenti	Lanfranco Conte	Sviluppo di metodi analitici per la valutazione della qualità, genuinità e tracciabilità degli alimenti.	Oli, miele, bevande analcoliche, formaggi	Composizione di olio di oliva in relazione alla provenienza geografica
	Chimica degli Alimenti	Sabrina Moret	Messa a punto di metodi analitici per la ricerca di contaminanti negli alimenti.	Tutti gli alimenti	Problematiche relative alla cessione degli imballaggi e studio delle proprietà barriera.
	Chimica Analitica	Rosanna Toniolo	Sviluppo di sensori e biosensori per la valutazione della qualità degli alimenti on-line e off-line.	Impianti e strumenti per l'industria alimentare	Individuazione di marker per la valutazione della qualità e tracciabilità degli alimenti.
	Biochimica	Franco Tubaro	Ottimizzazione di metodi per il controllo della qualità degli alimenti.	Laboratori di analisi	Ottimizzazione di metodi per il controllo della qualità degli alimenti.
	Biochimica	Lippe Giovanna	Marker proteici di qualità in prodotti di origine animale	Carne e pesce	Valutazione della qualità delle materie prime (carne e pesce) in rapporto al benessere animale
	Tecnologie alimentari	Nadia Innocente	Valorizzazione degli scarti delle produzioni alimentari	Settore caseario Prodotti da forno Prodotti vegetali	Sviluppo di soluzioni tecnologiche per recuperare/riciclare/valorizzare scarti della lavorazione di prodotti alimentari
	Microbiologia AgroAlimentare-Ambientale	Marcello Civilini	Trattamento biologico di rifiuti, emissioni e scarti e imballaggi nell'industria alimentare	Tutti gli alimenti	Biodegradabilità Compostaggio Digestione anaerobica Biofiltrazione Controllo odori