



Cinzia Alimentari

Per info e contatti:

Capofila del Progetto

Citrofood Srl

Piazza San Giuseppe s.n.c. – 98071 Capo d'Orlando (ME)

Sito web: <http://www.citrofood.it/>

e-mail: citrofood@citrofood.it

Responsabile attività divulgativa

Centro Studi di Economia applicata all'Ingegneria – CSEI Catania

Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania

Sito web: <http://www.cseicatania.com/>

e-mail: info@cseicatania.com

Coordinatore del Progetto

Prof. Salvatore Barbagallo

Ordinario di Idraulica Agraria c/o Dipartimento Di3A –

Università di Catania

Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania

e-mail: sbarbaga@unict.it



Dipartimento di Agricoltura,
Alimentazione e Ambiente – Di3A



Centro Studi di Economia
applicata all'Ingegneria



Università degli Studi
Mediterranea
di Reggio Calabria

Dipartimento di Agraria



Dipartimento di Scienze Agrarie
e Forestali – SAF



ORANGE FIBER



CENTRO STUDI ED APPLICAZIONI SULLE
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE

Progetti di ricerca e sviluppo nel settore agro-
industriale nelle aree di produzione della Sicilia
orientale

Progetto

Uso sostenibile dei sottoprodotti provenienti dalla lavorazione industriale degli agrumi

Progetto finanziato dal Ministero dello Sviluppo
Economico

Seminario divulgativo Grammichele, 23 marzo 2015 Agriturismo Valle dei Margi



Presentazione

Il Progetto di ricerca “**Uso sostenibile dei sottoprodotti provenienti dalla lavorazione industriale degli agrumi**” è stato ammesso a finanziamento dal Ministero dello Sviluppo Economico nell’ambito dell’iniziativa volta a finanziare progetti di ricerca e sviluppo nel settore agro-industriale nelle aree di produzione della Sicilia orientale, con particolare riferimento al reimpiego sostenibile degli scarti provenienti dalla lavorazione industriale degli agrumi.

Il Progetto verrà svolto dalle imprese Citrofood (Capofila) e Cinzia Alimentari.

Il Progetto verrà realizzato con il contributo scientifico e tecnico del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell’Università di Catania, del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (SAF) dell’Università di Palermo, del Dipartimento di Agraria dell’Università di Reggio Calabria, nonché del supporto del Centro Studi di Economia applicata all’Ingegneria – CSEI Catania.

Il Progetto coinvolgerà inoltre l’industria alimentare DAIS, l’industria di produzione di bibite Sibat Tomarchio, l’industria agrumaria Ortogel, la Società di assistenza e consulenza alle imprese agrumarie Citrech, la Società Orange Fiber, l’Azienda Agraria Sperimentale dell’Università di Catania.

Obiettivi del Progetto

L’obiettivo del Progetto è di mettere a punto prototipi industriali per l’utilizzazione innovativa e sostenibile dei sottoprodotti di lavorazione degli agrumi, nonché di elaborare linee guida che rendano sostenibile sotto il profilo economico e ambientale, mediante le opportune innovazioni, gli usi tradizionali del pastazzo.

Per il conseguimento di tale obiettivo sarà effettuata un’attività di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale, che consentirà di valutare l’idoneità e la fattibilità dell’uso del pastazzo per:

- alimentazione umana; l’attività riguarderà la valutazione delle tecniche di trasformazione del pastazzo di agrumi per ottenere prodotti che abbiano valenza nell’alimentazione umana; tali tecniche riguardano nello specifico l’estrazione

di pectine, di limonina e la produzione di fibre essiccate e di liquidi alimentari;

- valorizzazione del residuo solido di depolpatori; l’attività consentirà la messa a punto di tecniche per la trasformazione del residuo solido dei depolpatori in un concentrato funzionale di sostanze attive ad alto valore aggiunto;
- produzione di ammendante; l’attività consentirà di mettere a punto nuove tecniche per l’utilizzo del pastazzo di agrumi come ammendante e la velocizzazione del processo di compostaggio con estrazione di sostanze ad elevato valore aggiunto;
- trattamento naturale delle acque reflue agrumarie; l’attività sarà finalizzata alla messa a punto di un prototipo di sistema per il trattamento e lo smaltimento delle acque reflue di origine agrumaria;
- produzione di tessuti; l’attività consentirà di mettere a punto, a livello semi-industriale, tecniche sostenibili di estrazione di cellulosa per la produzione di tessuti.

I risultati delle attività progettuali consentiranno di trarre elementi utili al fine di consentire agli organi competenti di rivisitare la normativa vigente sull’utilizzo del pastazzo e di dare supporto all’emanazione dei decreti attuativi del D. Lgs. 69/2013, che rendano effettiva la qualificazione del pastazzo come sottoprodotto valorizzabile.

Seminario divulgativo

Grammichele, 23 marzo 2015

Agriturismo Valle dei Margi

C.da Margi – Grammichele (CT)

Programma

Ore 10.00 Saluti

- Prof. Giacomo Pignataro, Rettore Università di Catania
- Prof. Emilio Giardina, Presidente CSEI Catania
- Prof. Salvatore Luciano Cosentino, Direttore Dipartimento Di3A, Università di Catania

Ore 10.15 Introduzione

- Prof. Salvatore Barbagallo, Università di Catania

Ore 10.20 Relazioni

- *Il pastazzo: da scarto a risorsa*
Sen. Giuseppe Compagnone, Componente Commissione Territorio e Ambiente – Senato della Repubblica
- *Presentazione dei progetti di ricerca del MISE sul pastazzo*
Dott. Gabriella Pecorini, MISE – Roma
- *Utilizzazione di fibre solubili ed essiccate per l’alimentazione umana*
Dott. Rosario Timpone, Citrech
Dott. Davide Tamburino, Cinzia Alimentari
- *Estrazione di cellulosa dal pastazzo per la produzione di tessuti*
Dott. Enrica Arena e Adriana Santonocito, Orange Fiber
- *Valorizzazione del residuo dei depolpatori dell’industria di trasformazione agrumaria*
Dott. Massimo Davella, Citrech
Dott. Carmelo Caratozzolo e Franco Ingrassia, Citrofood
- *Utilizzazione del pastazzo come ammendante*
Prof. Simona Consoli, Andrea Baglieri e Alberto Continella, Università di Catania
- *Trattamento dei reflui agrumari mediante lagunaggio*
Prof. Giuseppe Cirelli, Università di Catania
Prof. Vincenzo Tamburino, Università Mediterranea di Reggio Calabria

Ore 12.30 Dibattito

Ore 13 Conclusioni