

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto:sbarbaga@unict.it)



## Cinzia Alimentari



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



**Dolceria A. Bella**



ORANGE FIBER

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 intermedio sui risultati del progetto

Catania, 11 Aprile 2017

Polo Bioscientifico, Aula Ingegneria - Via S. Sofia 100



## 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

Catania, 11 Aprile 2017  
Polo Bioscientifico, Aula Ingegneria  
Via Santa Sofia 100 - Catania

### Ore 15.00 Saluti

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

### Ore 15.15 Introduzione

- Prof. Salvatore Barbagallo, Università di Catania

### Ore 15.30 Relazioni

- *Utilizzazione di fibre solubili ed essiccate per l’alimentazione umana*

Dott. Rosario Timpone, Citrech

- *Utilizzazione di fibre alimentari solubili per bevande con concentrato ad alto valore pectinico*

Dott. Gianluca Tornatore, Sibat Tomarchio

Dott. Rosario Timpone, Citrech

- *Utilizzazione del pastazzo come ammendante*

Prof. Simona Consoli, Andrea Baglieri, Cinzia Caggia e Alberto Continella, Università di Catania

- *Trattamento dei reflui agrumari mediante fitodepurazione*

Prof. Giuseppe Cirelli, Università di Catania

Dott. Mirco Milani, Università di Catania

### Ore 18 Conclusioni

**La partecipazione dà diritto all’acquisizione di 0,25 CFU.**