

Responsabile scientifico del Progetto

Prof. Salvatore Barbagallo
Università di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
e-mail: salvo.barbagallo@unict.it

Segreteria tecnico-scientifica

 **CSEI Catania**
Centro Studi di Economia
applicata all'Ingegneria

c/o Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

Università degli Studi di Catania
Via S. Sofia, 100 – 95123 Catania
Tel. 095-7147560- Fax 095-7147660
e-mail: info@cseicatania.com
<http://www.cseicatania.com>

Note organizzative

La partecipazione al Seminario, da parte degli studenti, dà diritto al riconoscimento dei CFU.

La partecipazione al Seminario dà diritto a CFP secondo quanto stabilito dai rispettivi Ordini professionali.



REGIONE SICILIANA
Assessorato
delle Attività Produttive
DIPARTIMENTO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



Con il patrocinio di:



ORDINE DEI
TECNOLOGI ALIMENTARI
DI SICILIA E SARDEGNA



Seminario di presentazione del Progetto di ricerca

**“NUOVI PRODOTTI DALLA TRASFORMAZIONE AGROINDUSTRIALE DI
FRUTTI DA COLTURE MEDITERRANEE E GESTIONE SOSTENIBILE DEI
SOTTOPRODOTTI –MEDFRUIT”**

Catania, 16 Marzo 2020
Aula Magna Polo Bioscientifico
Via S. Sofia, 100 - Catania

Presentazione del Seminario

Il Progetto “*Nuovi prodotti dalla trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti – MedFruit*”, finanziato dal Dipartimento Attività Produttive della Regione Siciliana nell’ambito dell’Azione 1.1.5 del PO FESR Sicilia 2014-2020, viene realizzato da cinque imprese in partenariato con tre Enti di ricerca. Le imprese sono la Citrofood, in qualità di Capofila, la Bibite Polara, la Speciale F. & C., la Giuseppe Rosso e la Made Fruit. Gli Enti di ricerca coinvolti sono: l’Università di Catania - Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente; l’Università di Palermo - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali; il Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali, sezione di Catania.

Il Progetto intende perseguire i seguenti obiettivi:

- creare prodotti alimentari innovativi ad alto valore salutistico e nutrizionale legati alla utilizzazione di frutti mediterranei, mediante l’uso di tecnologie avanzate, associate alla trasformazione industriale delle arance rosse, del melograno e del ficodindia;
- sviluppare nuove macchine per l’estrazione dei succhi di ficodindia e melograno, anche attraverso adattamenti di macchine già in commercio per la trasformazione degli agrumi;
- eliminare o ridurre drasticamente il residuo di fitofarmaci presente negli oli essenziali agrumari dopo la loro estrazione dal frutto mediante utilizzazione di sistemi basati su trattamento su resina a scambio ionico e nanofiltrazione;
- sviluppare una soluzione massiva all’impiego del pastazzo di agrume per la produzione di un additivo antiossidante utilizzabile per la produzione di mangimi;
- estrarre zuccheri dal melasso di arancia da impiegare nel campo dolciario, della gelateria e delle bibite;
- sviluppare sistemi tecnologici di fitodepurazione e riuso delle acque reflue agrumarie.

I principali risultati attesi del Progetto sono:

- nuovi prodotti, a partire da succhi di arancia rossa, melograno e ficodindia, con elevate concentrazioni di sostanze salutistiche e che costituiranno dei “super food” da utilizzare anche come additivi per l’apporto di sostanze bioattive;
- sviluppo di nuove macchine per l’estrazione dei succhi di ficodindia e melograno anche attraverso l’adattamento di macchine già in commercio per la trasformazione industriale degli agrumi;
- miglioramento della qualità degli oli essenziali prodotti dall’industria agrumaria mediante eliminazione dei fitofarmaci in essi contenuti;
- valorizzazione dello scarto solido dei depolpatori (sottoprodotto dell’industria agrumaria) attraverso la produzione di un estratto di polifenoli di agrumi da utilizzare per la produzione di mangime, in particolare negli allevamenti avicoli;
- tecnologie per il trattamento naturale delle acque reflue agrumarie e per il riuso delle acque reflue.

Nel corso del Seminario verranno approfonditi, attraverso alcune relazioni, i temi oggetto di studio con la ricerca in corso.

Programma

Ore 10.00 Saluti

- *Prof. Agatino Russo*, Direttore Dipartimento Di3A, Università di Catania
- *Prof. Emilio Giardina*, Presidente CSEI Catania
- *Dott. Giuseppe Occhipinti*, Presidente Ordine Agronomi, Catania
- *Dott. Daniele Alfio Romano*, Presidente Ordine Tecnologi Alimentari della Sicilia

Ore 10.30 Relazioni

Coordinatore: *Prof. Salvatore Barbagallo*, Responsabile scientifico del Progetto

- Panorama varietale e caratteristiche qualitative di arancia rossa, melograno e ficodindia in Sicilia
Prof.ssa Alessandra Gentile, Università di Catania
Prof. Alberto Continella, Università di Catania
- Aspetti nutrizionali e funzionali di frutti di arancia rossa, melograno e ficodindia
Dott.ssa Rosa Palmeri, Università di Catania
Prof. Aldo Todaro, Università di Palermo
- Macchine per l’industria agrumaria e qualità dei derivati
Dott. Massimo D’Avella, Citrech
Dott. Salvatore Vitale, Speciale F. & C.
- Sviluppo di nuovi prodotti ad alto valore salutistico da succhi di arancia rossa, melograno e ficodindia
Dott. Rosario Timpone, Citrech
- Recupero di polifenoli per uso mangimistico dal residuo solido dei depolpatori
Dott. Roberto Merighi, In4Tech
- Tecniche di confezionamento per nuovi prodotti alimentari a base di succhi di arancia, melograno e ficodindia
Dott. Concetto Puglisi, CNR
Prof. Giuseppe Muratore, Università di Catania

Ore 12.30 Interventi

Ore 13.00 Conclusioni

Dott. Carmelo Frittitta, Dirigente Generale Dipartimento delle Attività Produttive – Regione Siciliana