

RICERCA ED INNOVAZIONE A SERVIZIO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE VENETA



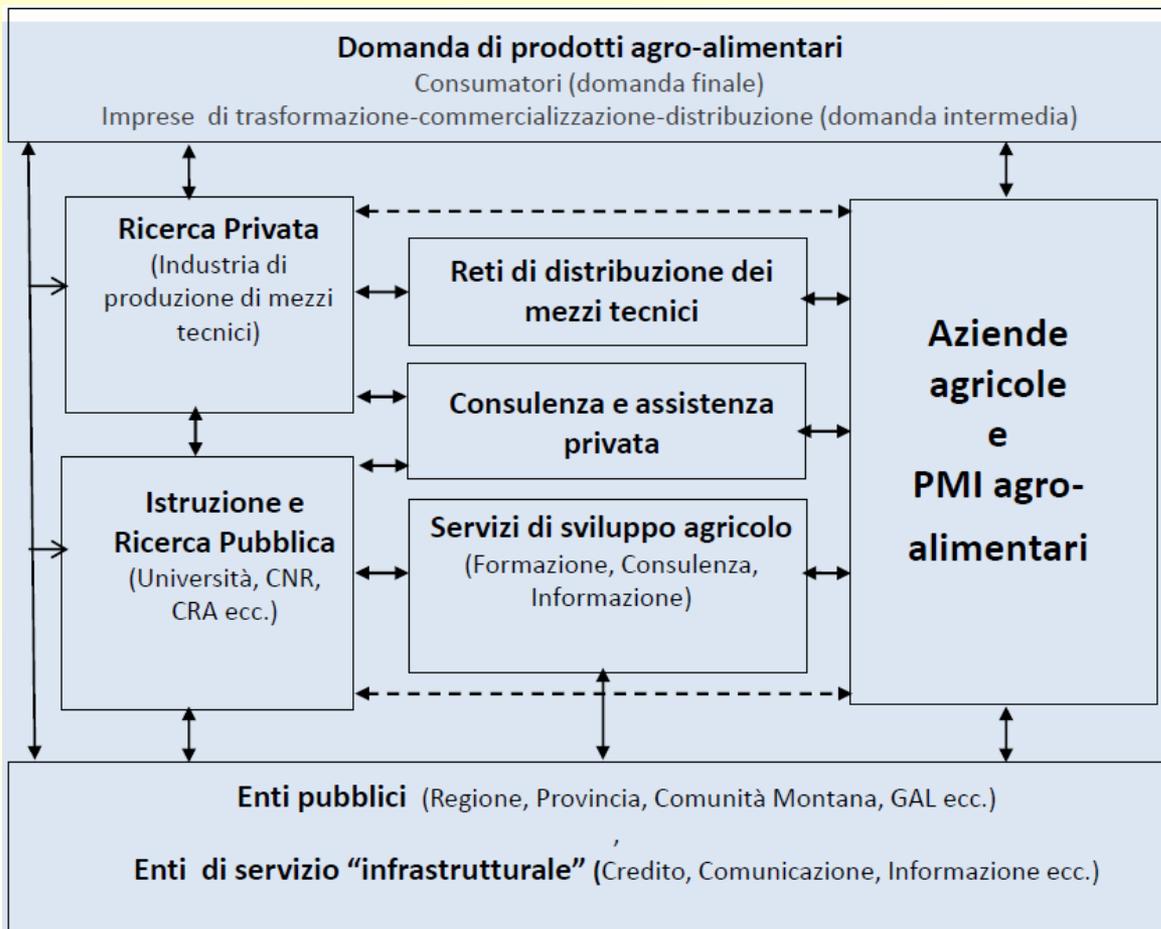
Il “sistema innovativo agricolo”

“l’insieme dei soggetti che guidano, supportano, creano, trasferiscono o adottano innovazione” (OECD, 2013)

- Un sistema complesso, composto dalle aziende agrarie, dai loro clienti (imprese di trasformazione, distribuzione, logistica, consumatori ecc..) e fornitori di mezzi tecnici, dagli enti di ricerca (Università, CNR, CRA, Veneto Agricoltura ecc.) e di sviluppo (consulenza, formazione, ecc.), dagli enti finanziatori (banche) e dalle pubbliche amministrazioni.

(Conferenza regionale dell’Agricoltura – febbraio 2011)

Il “sistema innovativo agricolo”

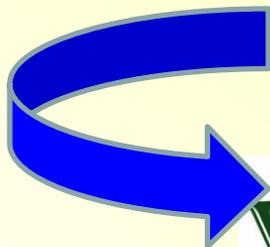


Fonte: Arnold e Bell (2001), Zanni (2008), modificato

Industria agroalimentare

Accesso all' innovazione attraverso....

- R&D aziendale
- Centri di ricerca
- ✓ Università
- ✓ Istituzioni di Ricerca Pubbliche



Veneto Agricoltura - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari

Industria alimentare



Ricerca applicata, strettamente connessa ai bisogni e alle esigenze dell'industria agroalimentare in tema di innovazione, sviluppo di nuovi prodotti e processi, miglioramento della qualità e sicurezza, tutela e valorizzazione della tipicità dei prodotti agroalimentari veneti

Filiere di riferimento

- Lattiero caseario
- Prodotti a base di carne (inclusi gli insaccati)
- Prodotti ittici
- Prodotti vegetali
- Enologica
- Birra
- (Macchine per l'industria alimentare)

Destinatari dei servizi

- Società Cooperative
- Consorzi di Tutela
- Associazioni di produttori
- Aziende alimentari
- Agriturismi, alpeggi
- Altri istituti di ricerca

Sviluppo di prodotti innovativi (progetti conclusi ed in corso)

- Formaggi arricchiti con **microrganismi probiotici**
- **Nuove bevande** a base di latte e siero ad elevato valore funzionale (lactose-free, basso contenuto calorico, elevata concentrazione microrganismi probiotici).
- Alimenti ad elevato contenuto di **servizio**, prodotti di IV (verdure prelavate pronte all'uso) e V gamma (piatti pronti)

Sviluppo di processi innovativi (progetti conclusi ed in corso)

Sviluppo di tecnologie produttive e/o di conservazione degli alimenti che consentano di:

- ridurre l'impiego di **additivi chimici** nell'industria alimentare (es. lisozima, pimaricina, sorbati)
- aumentare sicurezza e **shelf life** dei prodotti alimentari (colture microbiche starter e protettive)
- salvaguardare la **tipicità** dei prodotti a marchio e tradizionali (colture starter autoctone)
- valorizzare **scarti e sottoprodotti** delle trasformazioni alimentari (es. siero nella produzione di formaggi)

Individuazione e studio di parametri a garanzia della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari (progetti conclusi ed in corso)

- Sviluppo ed applicazione di metodologie per il monitoraggio delle **micotossine** nel latte e nei cereali e dei microcontaminanti in prodotti alimentari ed imballaggi
- Sviluppo di metodologie per la identificazione e il controllo di **microrganismi alteranti** nei prodotti alimentari
- **Caratterizzazione sensoriale** dei prodotti alimentari anche ai fini della certificazione DOP e IGP (definizione di parametri oggettivi)
- Valorizzazione delle **caratteristiche tecnologiche e nutrizionali** del latte ai fini dei sistemi di pagamento a qualità e della selezione genetica di razza

Considerazioni conclusive

- Veneto Agricoltura come presidio sulla frontiera della conoscenza
- Ricerca ad alto potenziale che già intercetta i “nuovi bisogni”
- Consolidata esperienza nella cooperazione (rete di imprese, cluster)
- Volontà di partecipazione ai “Gruppi operativi dei PEI”
- Ruolo primario nella diffusione della conoscenza e innovazione del centro “Corte Benedettina”

RICERCA ED INNOVAZIONE A SERVIZIO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE VENETA (grazie dell'attenzione)

