



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE.

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO IL LAVORO E L'INNOVAZIONE

Modello M12 – Scheda di sintesi del progetto

POR PUGLIA 2007-2013:

Asse I Linea 1.1 – Azione 1.1.2 - Bando "Aiuti agli Investimenti in Ricerca per le PMI"

Progetto: Sviluppo di nuovo processo tecnologico di tipo "mild" per la stabilizzazione mediante microonde di antipasti a base vegetale in confezioni di vetro.	Codice progetto: AVF1388
Beneficiario: FARRIS s.r.l. C. da Colazze 2 71029 troia (fg)	
Partenariato: <i>Fornitori di ricerca e sviluppo:</i> STC s.r.l. Via Murri 22 area PIP 72023 - Mesagne (BR) UNIFG Facoltà di Agraria Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DISA) Via Napoli 25 71100- Foggia <i>Consulenti:</i> UNIFG –Laboratorio di Imprese Via Romolo Caggese 1, 71100 Foggia	
Descrizione: <i>sintesi del progetto in termini di obiettivi e risultati da conseguire</i> Obiettivo principale del progetto è quella di studiare e sviluppare dei nuovi preparati alimentari a base vegetale da impiegare come antipasti e/o appertizer, attraverso l'introduzione di un processo produttivo innovativo che prevede l'impiego di tecnologie alternative di stabilizzazione, quali le microonde. Tali prodotti saranno caratterizzati da una elevata comodità d'uso e da un'alta qualità sensoriale e dalla completa garanzia di sicurezza igienico-sanitaria associata al packaging in vetro da sempre sinonimo di qualità oltre che di ecocompatibilità. In particolare saranno studiati e sviluppati dei processi produttivi integrati che impiegano in fase di stabilizzazione la tecnologia a microonde, capace di ridurre i trattamenti termici al minimo possibile. In funzione delle caratteristiche delle ricette da sviluppare, e quindi delle proprietà dielettriche degli ingredienti, si studieranno i processi ottimali per la loro preparazione e stabilizzazione, al fine di ottimizzare al massimo l'effetto termico e ridurre i tempi di trattamento (effetto tipo HTST) e la disuniformità di riscaldamento. I risultati disponibili a fine attività saranno: - definizione di quattro nuovi antipasti/appertizer a base vegetale - ottimizzazione e standardizzazione dei processi innovativi di stabilizzazione a microonde su confezioni in vetro - definizione della shelf-life dei nuovi prodotti;	
Data inizio e fine progetto:	01/09/2009 – 28/02/2011
Durata in mesi:	18
Costi in termini di RI e di SS:	Costi di RI = 142,00 k€; Costi di SS = 114,00 k€

Contributo ammesso di RI e di SS	<i>Contributo di RI = 99,4 k€; Contributo di SS = 51,3 k€</i>
<p>Diffusione dei risultati della ricerca (ove prevista):</p> <p><i>sintesi esaustiva delle azioni e delle iniziative da intraprendere per la diffusione, la divulgazione e la promozione dei risultati della ricerca</i></p> <p>Il presente progetto non prevede l'ampia diffusione dei risultati di ricerca</p>	
Responsabile del progetto:	<i>Giorgio Mercuri, C. da Colazze 2 71029 Troia (Fg) 0881-977511 e-mail: farris@farrisinet.it</i>