

Sc. Agr., Alimenti, Amb. UNIFG

Codice Pratica	Idea	Ssd	Commissione	Criterio A	Criterio B	Criterio C	Criterio D	Tot
90J4W81	‘Microbiodiversità’: una risorsa sostenibile per una maggiore sicurezza e migliore qualità degli alimenti fermentati	AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA	17	28	27	24,16667	15	94,16667
8FNCHQ1	Reuse of Anaerobic Digestion Effluent for Microalgae Biorefinery (RAMBIO)	CHIM/06 CHIMICA ORGANICA	6	26	25	22,5	15	88,5
2GE9US7	STUDIO DELL’AZIONE ANTIOSSIDANTE DI ALIMENTI VEGETALI CON METODI INNOVATIVI IN VITRO ED EX VIVO PER LA VALORIZZAZIONE SALUTISTICA DI PRODOTTI PUGLIESI	BIO/04 FISILOGIA VEGETALE	8	25	25	24,16667	13,5	87,66667
RI655F0	Sviluppo ed applicazione di Biosensori Innovativi per il controllo della qualità e della sicurezza nella filiera vitivinicola	CHIM/01 CHIMICA ANALITICA	4	27	26	22,5	9	84,5
9LWH2T4	Sistemi di supporto decisionale e tecnologie integrate per lo sviluppo di nuovi scenari agricoli a basso impatto ambientale nella regione Puglia	AGR/02 AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ER	16	24	24	20,83333	15	83,83333
HWFA997	Il ruolo sinergico della digestione anaerobica e della pirolisi nella valorizzazione energetica di matrici lignocellulosiche (scarti e sottoprodotti)	AGR/02 AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ER	16	24	23	19,16667	15	81,16667
8OLWUK1	Sviluppo territoriale integrato per l'autosufficienza energetica di cluster aziendali nel settore agro-industriale	AGR/02 AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ER	16	24	22	20	15	81
CDHK228	innovoil	AGR/09 MECCANICA AGRARIA	15	24	25	18,33333	13,5	80,83333
M13NDT2	Implementazione di un sistema di supporto alle decisioni per la gestione della fertirrigazione delle principali colture ortofloricole	AGR/04 ORTICOLTURA E FLORICOLTURA	16	23	22	20	13,5	78,5
5V53AA9	Messa a punto del processo di produzione di paste secche di grano duro ad elevato valore nutrizionale	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	21	22	20	13,5	76,5
1E1ACP6	Utilizzo di batteri di interesse agronomico (PGPB) per il miglioramento della sicurezza alimentare e ambientale nella filiera del frumento duro	AGR/02 AGRONOMIA E COLTIVAZIONI ER	16	23	24	20	9	76
J9E41X4	Prodotti innovativi a base di succo d'uva, stabilizzati con metodi fisici alternativi (NewGrape)	AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA	17	20	23	16,66667	12	71,66667
OA9MXY6	Soluzioni innovative di packaging per il prolungamento della shelf-life del Fiordilatte	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	21	23	18,33333	9	71,33333
ETOPUN3	Trattamenti innovativi per la produzione e commercializzazione in sicurezza di pesce azzurro crudo e di molluschi bivalvi di interesse territoriale	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	20	23	19,16667	9	71,16667
QCB3T96	Sistemi innovativi di immobilizzazione food-like: influenza sulla vitalità cellulare e sulle proprietà funzionali	AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA	17	23	23	17,5	7,5	71
EV554D8	FORMULAZIONE DI UNA BEVANDA BERR-LIKE A BASE DI SOIA	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	22	24	15,83333	9	70,83333
FXGH3K2	ProEFunLife (ProBiotic and prEbiotic for Functional Life)	AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA	17	21	23	18,33333	7,5	69,83333
WTCRUB1	Sistemi innovativi per la caratterizzazione dell’origine e della qualità di ciliegie ed olive pugliesi attraverso informazione spettrali	AGR/09 MECCANICA AGRARIA	15	23	22	16,66667	6	67,66667
2RLL2H8	Prodotti IV Gamma	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	19	22	18,33333	7,5	66,83333
QHBNHV6	Recupero degli scarti dell'acquacoltura per la formulazione di snack commerciali "functional food"	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	20	20	16,66667	7,5	64,16667
KXBKYY8	Nuove tecniche di conservazione per esportare i biscotti a base di pasta di mandorle	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	18	19	14,16667	12	63,16667
A8GISG3	“Ottimizzazione del processo di produzione di pane a partire da cereali non tradizionali “	AGR/15 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENT	17	18	21	12,5	6	57,5

LEGENDA:

- In rosso le 170 proposte assegnate alle Università/Dipartimenti;
- in nero le proposte valutate positivamente;
- in giallo le proposte con esito negativo della Fase 2;
- in azzurro le proposte con esito negativo della Fase 3.