



Udine, 27 Novembre, 2015

Dipartimento di Scienze degli Alimenti

Terza missione per SUA RD

Quadro 1.0	Descrizione generale della attività di terza missione
<i>Il Dipartimento di Scienze degli Alimenti (DIAL) sviluppa un'intensa attività di ricerca convenzionata con aziende del settore agroalimentare, sia mediante contratti di conto terzi che mediante convenzioni di ricerca.</i> <i>Le aziende del settore sottopongono ai ricercatori del DIAL differenti problematiche principalmente riguardanti problemi di sicurezza alimentare sia per quanto riguarda la proliferazione microbica che la stabilità chimica, nonché problemi di sicurezza lungo l'intera filiera, in campo zootecnico partendo dalla qualità dei mangimi per giungere alla qualità delle carni e dei pesci.</i> <i>Un nodo centrale è quindi la stabilità degli alimenti, anche per quanto riguarda la produzione di alimenti funzionali, per i quali si progettano insieme alle aziende del settore, nuove formulazioni, un settore della ricerca convenzionata riguarda inoltre le problematiche relative alla produzione di alimenti per particolari fasce di consumatori (e.g. morbo celiaco).</i> <i>Dal punto di vista del rischio chimico, si sono sviluppate indagini in collaborazione con le principali industrie alimentari ma anche produttrici di imballaggi, i problemi di cessione dagli imballaggi, contribuendo alla loro risoluzione.</i> <i>Esempi di partner di ricerca, sviluppo e trasferimento tecnologico sono Barilla, Perfetti, Illy, ASSITOL, FEDEROLIO, CoopItalia, Reno de' Medici, Monini, Consorzio Prosciutto di S. Daniele, Associazione troticoltori del FVG, e molti altri sia a livello regionale che a livello nazionale. Intensa è anche l'attività divulgativa, con incontri di educazione alimentare volta alla conoscenza dell'olio extra vergine di oliva realizzata in scuole elementari e medie su tutto il territorio della regione ed altre iniziative in occasione di manifestazioni regionali (Sapori proloco, Olio&dintorni, FriuliDOC ecc).</i>	



Ogni anno si tengono presso il DIAL, due corsi dedicati alla produzione di birra, uno per “sommelier della birra” ed uno per “imprenditori di birrifici”.

Il personale afferente al dipartimento risulta anche tra i proponenti di alcuni spin off accademici quali:

- *Afotech - <http://www.afotech.eu/activities.html>*

Attività: Innovazione nelle tecnologie alimentari, sviluppo di nuovi alimenti e di alimenti funzionali,

Attività e risultati : Riduzione del contenuto di acrilamide in alimenti, Metodi predittivi della shelf life di alimenti, Novel fat-based structures for healthier food, Reduced environmental impact for fresh-cut processing

- *Absis*

Attività di ricerca, sviluppo e applicazione in ambito aziendale di metodologie strumentali, di analisi sensoriale e di marketing volte al miglioramento della qualità erogata dalle aziende del comparto agroalimentare.

- *Nexus*

Società di servizi per l'agricoltura. Soluzioni innovative in viticoltura, impianti di biogas, fotovoltaici ecc.