



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale

Codice progetto ARS01_00783

Progetto “ALIFUN - Sviluppo di ALimenti FUNzionali per l’innovazione dei prodotti alimentari di tradizione italiana”



**Beneficiario: Valle Fiorita
Asse: II
Area di specializzazione “Agrifood”**

Obiettivo finale del progetto è stato lo sviluppo di prototipi di alimenti funzionali innovativi nei principali comparti del settore agroalimentare e nel dieto-terapeutico, impiegando matrici alimentari tipiche della tradizione italiana. Tale obiettivo è stato perseguito mediante l’applicazione di metodologie agronomiche, biotecnologiche e microbiologiche innovative, singole o in combinazione, atte all’arricchimento o l’introduzione di componenti bioattivi nell’alimento.

Nell’ambito del progetto ALIFUN, Valle Fiorita si è occupata dell’ottimizzazione e delle fasi di scale-up dei protocolli biotecnologici e dei processi industriali per l’ottenimento di tre prototipi, precedentemente messi a punto su scala di laboratorio in collaborazione con i ricercatori dell’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari Ispa-Cnr di Bari. Nello specifico, si sono impiegati a) starter produttori di omopolisaccaridi per la produzione di un prototipo di focaccia funzionale a ridotto contenuto di grassi, b) starter con funzione di insaporitori nella produzione di un pane a fette a ridotto contenuto di sale, e c) starter con capacità lievitanti per la produzione di una base pizza precotta senza lievito di birra.

Il progetto ALIFUN è stato finanziato nell’ambito del PON “Ricerca e Innovazione” 2014-2020 - Asse II Area di specializzazione “Agrifood”

www.ponricerca.gov.it.

