|  |  |
| --- | --- |
| Comunicato stampa | Ufficio stampa: dott. Julia Rizzo  +39 0471 969 516  Julia.Rizzo@laimburg.it  Centro di Sperimentazione Laimburg |

09.05.2024

**Verso una produzione alimentare sostenibile: le ultime novità della ricerca scientifica**

**Sostenibilità, qualità, Km 0 e autenticità le parole chiave della Giornata delle Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg**

Nella 6^ edizione della Giornata delle Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg, esperti e rappresentanti del settore agroalimentare dell'Alto Adige hanno condiviso e discusso novità della ricerca scientifica verso una produzione alimentare più sostenibile. Le presentazioni hanno coperto temi come l'uso di ingredienti regionali, la conservazione, la valorizzazione dei sottoprodotti agricoli e lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari che favoriscono la salute.

Con il motto „TOTAL LOCAL” si è svolta al NOI Techpark di Bolzano la 6^ edizione della tradizionale Giornata delle Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg. Le relazioni scientifiche, rivolte ai rappresentanti del settore produttivo agroalimentare dell’Alto Adige, hanno toccato diversi punti: la sostituzione di additivi con ingredienti naturali per la conservazione dei prodotti, il riutilizzo di sottoprodotti agricoli nei processi di produzione e trasformazione alimentare, lo sviluppo di nuovi prototipi alimentari con attenzione alla salvaguardia della salute umana e metodiche di analisi innovative atte a garantire l’autenticità dei prodotti.

Nei suoi saluti istituzionali, l’Assessore all’agricoltura Luis Walcher ha sottolineato l’importanza della valorizzazione dei prodotti regionali di montagna, promuovendo la diversità nella coltivazione e l’impiego di processi sostenibili nel lungo termine nella trasformazione di prodotti di alta qualità: “La ricerca scientifica del Centro di Sperimentazione Laimburg è di grande importanza per le aziende agroalimentari dell’Alto Adige. L’obiettivo è fornire a questo settore le conoscenze per promuovere buone pratiche di produzione in un’ottica di economia circolare, trasformando così gli scarti in risorse preziose. Questo approccio è fondamentale per sostenere e valorizzare l’identità culturale e produttiva della nostra regione.”

“La collaborazione tra istituti di ricerca, università e imprese è un pilastro fondamentale della nostra attività di ricerca. Ci poniamo come costante obiettivo quello di facilitare il trasferimento tecnologico all'industria locale. Indagini di fattibilità, ottimizzazione nello sviluppo e validazione di metodologie innovative, sono tra gli approcci della nostra attività. Grazie a questa collaborazione attiva con le aziende locali e con altre istituzioni di ricerca a livello nazionale ed internazionale, il Centro Laimburg contribuisce allo sviluppo e alla competitività del settore agroalimentare dell’Alto Adige, fornendo soluzioni concrete come abbiamo sentito dagli esempi di progetti presentati in questa giornata”, aggiunge Angelo Zanella, responsabile dell’Istituto di Agricoltura Montana e Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg.

**Esempi concreti dalla ricerca scientifica per una produzione alimentare sostenibile**

Il gruppo di lavoro Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli del Centro Laimburg ha svolto deitest per la **produzione di conserva di rafano sostenibile priva di additivi**, utilizzando in modo mirato degli accorgimenti tecnologici atti all’inattivazione degli enzimi che causano l’imbrunimento. È stato inoltre impiegato come acidificante, in sostituzione dell’acido citrico, succo di uva acerba, il quale consente di reinserire nella filiera alimentare i grappoli diradati in un approccio di economia circolare e di sostenibilità delle produzioni agroalimentari locali.

Quando nello sviluppo viene modificato un ingrediente, si impiegano i cosiddetti test discriminanti sensoriali. In tal senso, il gruppo di lavoro Scienze Sensoriali del Centro Laimburg applica una serie di metodi, che i produttori possono utilizzare per **verificare se esiste una differenza sensoriale percepibile tra il prodotto originale e il nuovo prototipo.** In questo modo è possibile verificare durante i processi di produzione e durante la conservazione modifiche nella percettibilità sensoriale nel prodotto dovute, ad esempio, a una riduzione dello zucchero, all’aggiunta o alla sostituzione con ingredienti naturali.

Il gruppo di lavoro Fermentazione e Distillazione del Centro Laimburg ha sperimentato **l'uso di legumi locali dell'Alto Adige per creare alimenti fermentati simili al *tempeh***, alimento della tradizione indonesiana e preziosa fonte proteica alternativa alla carne. Il team di ricerca ha sviluppato un processo che incorpora anche il tegumento dei legumi, rendendo così possibile la riduzione degli scarti e del tempo di preparazione. Testando vari legumi, tra cui pisello proteico, lupini e fave, Il pisello proteico si è distinto per l’alto contenuto di amminoacidi liberi e il minor scarto di tegumento.

Anche **l’autenticità è un aspetto fondamentale nella produzione di prodotti di qualità della tradizione altoatesina**. Questo vale in particolare per la filiera del latte fieno. Grazie all’impiego di tecniche di analisi che si basano sulla Risonanza Magnetica Nucleare, nel Laboratorio di Spettroscopia NMR del Centro Laimburg è possibile identificare con precisione la presenza o l’assenza di specifici acidi grassi nel latte. Questa analisi permette di confermare che un determinato campione di latte provenga effettivamente da bovine non alimentate con insilati.

**Nuovi alimenti per ridurre il rischio di insorgenza della Sindrome Metabolica**

Il relatore ospite Andrea Gianotti, professore presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari della Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, ha approfondito gli aspetti della ricerca scientifica sul microbiota intestinale umano. È risaputo che la dieta può contribuire a migliorare o alterare la composizione del microbiota e che un’alimentazione scorretta è capace di agire anche indirettamente, promuovendo meccanismi di danno sull’epitelio intestinale, innescando processi infiammatori che contribuiscono a vari disordini metabolici.

Nell’ambito del progetto REAliSM (Regionalità ed Eco-circolarità in AlImenti per contrastare la Sindrome Metabolica) svolto dal Centro di Sperimentazione Laimburg in collaborazione con l’azienda altoatesina Dr. Schär e in parte supportato con un finanziamento dalla Provincia Autonoma di Bolzano, sono stati messi a punto dei prototipi alimentari formulati con ingredienti funzionali ricchi di nutraceutici (quali antiossidanti, acidi grassi essenziali e fibre), derivanti principalmente da prodotti di scarto della filiera agroalimentare altoatesina (vinacce e bucce di mela). La formulazione è stata attentamente studiata, con l’obiettivo di sviluppare degli alimenti capaci di ridurre il rischio di insorgenza della sindrome metabolica. Analisi di laboratorio hanno permesso di identificare le varietà di uva da vino e mela più promettenti in termini di composti nutraceutici, per avere un maggiore effetto benefico sulla salute. Basandosi su questi requisiti, i ricercatori di Dr. Schär R&D Centre hanno formulato tre prototipi (grissino, focaccia e biscotto), analizzando il profilo antiossidante lungo tutto il processo di lavorazione (dalla materia prima al prodotto finito), per assicurarsi che il contenuto di sostanze benefiche apportate dai sottoprodotti vinacce e mele selezionati si conservasse fino al consumo finale. La funzionalità benefica dei prototipi sul microbiota intestinale è stata infine validata, utilizzando il modello in vitro di simulatore gastro-intestinale sopra citato, mentre l’accettabilità e il gusto sono state giudicate con analisi sensoriali e test con i consumatori.

|  |
| --- |
| **Centro di Sperimentazione Laimburg**  Il Centro di Sperimentazione Laimburg, fondato nel 1975, è il centro di ricerca per l’agricoltura e la qualità degli alimenti in Alto Adige. Attraverso attività di sperimentazione e ricerca effettuate con criteri scientifici creiamo know-how, elaboriamo soluzioni e realizziamo innovazioni per l’agricoltura e la trasformazione agroalimentare. Con le nostre ricerche garantiamo in Alto Adige la coltivazione e la produzione di prodotti agricoli di alta qualità e copriamo l'intera catena di produzione alimentare, dalla coltivazione al prodotto finito. Nelle aree montane del territorio, la nostra ricerca applicata contribuisce a sostenere e promuovere la varietà delle colture locali. In questo modo diamo un contributo concreto allo sviluppo delle aziende agricole locali. Il Programma di attività viene elaborato e definito annualmente insieme ai rappresentanti dell’agricoltura e della trasformazione agroalimentare locale. In questo modo viene assicurato che le nostre attività di sperimentazione e di ricerca siano rivolte alle necessità concrete della realtà agricola. Ogni anno i nostri oltre 200 collaboratrici e collaboratori lavorano a circa 350 progetti di ricerca sia nei nostri laboratori a Vadena e al NOI Techpark, sia sui campi sperimentali dell'Agenzia Demanio Provinciale, con la quale manteniamo una storica collaborazione. |
|  |
| **Immagini e crediti:**  Fig. 1: L'Assessore provinciale all'Agricoltura, Luis Walcher, ha sottolineato l'importanza della ricerca scientifica per le aziende agroalimentari dell'Alto Adige.  Fig. 2: Angelo Zanella, responsabile dell'Istituto di Agricoltura Montana e Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg, ha dato il benvenuto ai partecipanti alla 6^ Giornata delle Tecnologie Alimentari.  Fig. 3: Pubblico presente alla 6^ Giornata delle Tecnologie Alimentari del Centro di Sperimentazione Laimburg al NOI Techpark.  Fig. 4: Lorenza Conterno, responsabile del gruppo di lavoro Fermentazione e Distillazione del Centro di Sperimentazione Laimburg, espone i risultati della ricerca sulla produzione di tempeh da legumi altoatesini.  Fig. 5: Elisa Vanzo, responsabile del gruppo di lavoro Scienze Sensoriali del Centro di Sperimentazione Laimburg, durante la presentazione del laboratorio e dell'importanza dei diversi test sensoriali nello sviluppo di prodotto.  **Per tutte le foto vale: © Laimburg Research Centre/Agnese Martinelli** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Laimburg Journal è la piattaforma digitale per le pubblicazioni scientifiche Open Access del Centro di Sperimentazione Laimburg. Serve al trasferimento di competenze e divulgazione delle conoscenze tecniche nell’ambito del settore agricolo, delle scienze alimentari e altre scienze affini. Consulta gratuitamente le pubblicazioni qui [laimburg.journal.it](https://journal.laimburg.it/index.php/laimburg-journal/index) |