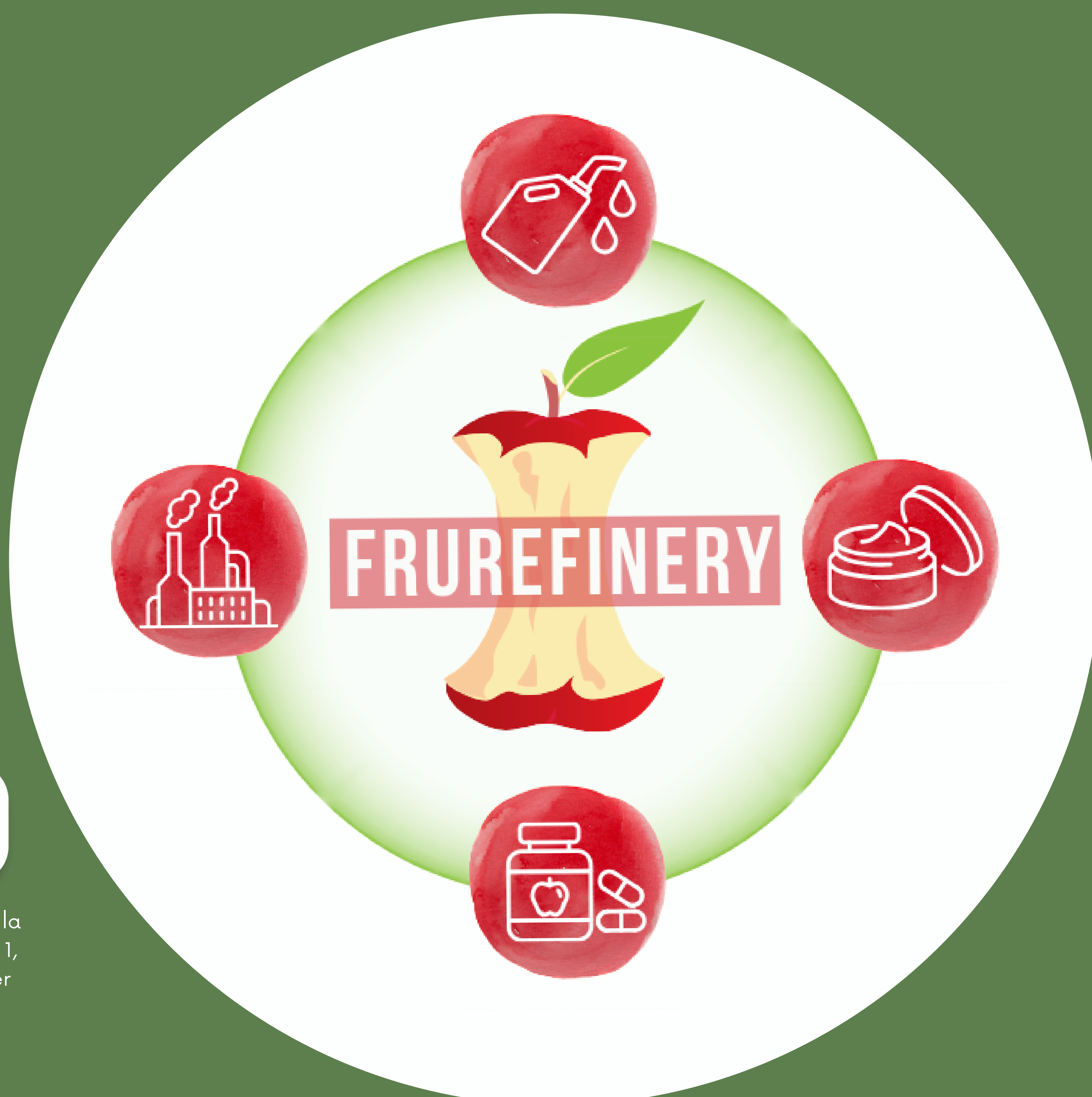


FRUREFINERY

Produzione di ingredienti ad alto valore aggiunto dai sotto-prodotti della filiera della frutta attraverso un approccio di bio-raffineria a cascata



Progetto realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna 2021-2027 – Priorità 1, Obiettivo specifico 1.1, Azione 1.1.2 – Bando per progetti di ricerca industriale strategica

DURATA PROGETTO: 2024-2026

OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI

FRUREFINERY si propone l'obiettivo generale e ambizioso di ricavare il massimo valore dagli scarti dall'industria di trasformazione frutticola.

Il primo macro-obiettivo sarà la realizzazione di un database che organizzi le informazioni sulle tipologie di sottoprodotti della frutta in Regione. Il risultato sarà un database pubblico che organizza informazioni dettagliate su quantitativi, geolocalizzazione, tipologia e composizione chimica degli scarti, che costituirà il punto di partenza per le scelte legate agli obiettivi tecnologici.

Il secondo obiettivo, di tipo tecnologico, sarà definire e combinare procedure di stabilizzazione, pretrattamenti innovativi e protocolli di bioraffineria a cascata ottimizzati per ciascuna categoria di sottoprodotto frutticolo. Il risultato atteso sarà la definizione delle migliori condizioni operative per ottenere da ciascun sottoprodotto, ingredienti ad alto valore aggiunto con rese massimizzate e elevati standard di qualità e sicurezza.

Infine l'obiettivo produttivo finale sarà trasferire su impianto pilota i protocolli di bioraffineria a cascata più promettenti, per arrivare al risultato finale di produrre da ciascuna frazione identificata (lipidi, proteine, fibra), almeno un prototipo di prodotto per i test industriali di applicabilità.

WORK PACKAGES

WP1 - COORDINAMENTO E DIFFUSIONE DELLE ATTIVITÀ DI PROGETTO

WP2 - DISPONIBILITÀ, LOCALIZZAZIONE, CLASSIFICAZIONE E COMPOSIZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE DELLA FRUTTA

WP3 - APPLICAZIONE E OTTIMIZZAZIONE DI TRATTAMENTI FISICI E BIOTECNOLOGICI PER LA STABILIZZAZIONE E LA FUNZIONALIZZAZIONE DI SOTTOPRODOTTI DI FRUTTA

WP4 - OTTIMIZZAZIONE DEL PROCESSO DI BIORAFFINERIA A CASCATA

WP5 - CARATTERIZZAZIONE MOLECOLARE

WP6 - SCALE UP E DIMOSTRAZIONE IN AMBIENTE RILEVANTE

I PARTNER



SITEIA.PARMA
UNIVERSITÀ DI PARMA



CURT AGROALIMENTARE



SSICA



RINÓVALab

LE IMPRESE

Agribologna

MONTERÉ



Cosmoproject
HEALTH & BEAUTY

