



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE RISORSE
AGRICOLE E ALIMENTARI



CONBIOL

Applicazione di processi innovativi per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti della filiera olivicola

Obiettivi

L'Azione 1 è volta all'utilizzo della sansa vergine d'oliva ad integrazione dei mangimi zootecnici, ai fini del miglioramento dello status metabolico-nutrizionale degli animali e della qualità dei prodotti finali latte e carne sia dal punto di vista nutrizionale che fornendo la possibilità di avviare specifici sistemi di certificazione, tracciabilità e rintracciabilità di prodotti zootecnici innovativi.

L'Azione 2 ha avuto come obiettivo lo sviluppo e l'ottimizzazione di un processo industriale di estrazione e recupero dei polifenoli presenti nelle acque di scarto olearie al fine di produrre un ingrediente attivo ad alto valore salutistico, destinato al settore dell'integrazione alimentare, cosmetico e alimentare.

L'Azione 3 mira a fornire alle imprese un processo innovativo e efficace, in grado di ridurre le perdite economiche causate dagli arresti e/o dai difetti di fermentazione e di garantire la sicurezza del consumatore attraverso l'impiego di starter di batteri lattici, caratterizzati e depositati presso il laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Università degli Studi di Catania.



Trasferimento dell'innovazione

L'Azione 1 verificati gli aspetti legati alla formulazione e produzione di nuove linee di mangimi integrati con sansa d'oliva a diversi livelli di denocciolatura, verificata l'efficienza delle stesse attraverso la registrazione delle prestazioni produttive e delle caratteristiche dietetico-nutrizionali delle produzioni, ha evidenziato, per le bovine in lattazione, un aumento della produzione media giornaliera di latte ed un miglioramento dell'attitudine caseraia, mentre per i suini, migliori incrementi ponderali medi giornalieri e dell'indice di conversione alimentare. Tutto nell'ottica della definizione di prodotti innovativi capaci di incentivare l'economia del comparto agro-zootecnico regionale anche con prodotti certificati "Born in Sicily".

L'Azione 2 con l'utilizzo delle acque di vegetazione, per la produzione di un estratto ricco in polifenoli, permetterà non solo la riduzione dei processi di smaltimento ma soprattutto una valorizzazione economica delle stesse acque portando benefici all'intera filiera olearia. L'estratto secco ottenuto, particolarmente ricco in Idrossitiroso, potrà essere utilizzato come ingrediente dalle aziende del settore dell'integrazione alimentare e cosmetico.

L'Azione 3 con l'effetto di diversi ceppi in coltura singola e in miscela consentirà di selezionare la combinazione di ceppi migliori da proporre come starter per la produzione di olive da tavola fermentate al naturale di differenti cultivar. La gestione e l'applicazione della tecnica dell'inoculo a partire dalle colture selezionate e/o eventualmente dalle salamoie dell'annata precedente consentirà la redazione di un disciplinare di produzione (indicatore di risultato) che riporta i parametri di processo da monitorare, gli intervalli di tempo e le rispettive metodiche per garantire il successo della fermentazione e l'ottenimento di prodotti finiti con specifiche caratteristiche.



Sito web: www.conbiol.it

Capofila: Consoli Pasquale e Fratelli s.n.c. - C.da Giordano S.S. 284, Adrano (CT) info@olioconsoli.it

Responsabile scientifico: Prof. Vincenzo Chiofalo - 090 3503590 - vincenzochiofalo@unime.it

