

FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: Formulazione di semilavorati freschi di frutta e verdura pronti all'uso con shelf life estesa e spiccate proprietà salutistiche - Healthy Fruit&Vegetable
(in italiano max 150 caratteri (corto e facilmente comprensibile))

TITLE: Formulation of ready-to-use fresh fruit and vegetable semi-finished products with extended shelf life and strong health properties- Healthy Fruit&Vegetable

EDITOR: Anna Garavaldi – Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA SpA
(persona/struttura responsabile del testo)

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:
(il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività)

Nome	Alexandra Ignat
Indirizzo	Via Cesare Sarti, 30 - 43029 Traversetolo PARMA
telefono	0521 1795179
e-mail	a.ignat@parmais.it / info@pec.parmais.it
Ente di appartenenza	PARMA IS s.r.l.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:
(il responsabile del team scientifico)

Nome	Anna Garavaldi
Indirizzo	Viale Timavo, 43/2 – 42121 Reggio Emilia
telefono	0522-436999
e-mail	a.garavaldi@crpa.it / crpa@postacert.vodafone.it
Ente di appartenenza	Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA SpA

PAROLE CHIAVE (italiano) innovazione, prodotti salutistici, trasformati IV gamma, shelf-life estesa, pascalizzazione

PAROLE CHIAVE (inglese) *innovation, healthy products, IV gamma products, extended shelf-life, high pressure processing*

CICLO DI VITA PROGETTO: Data inizio 01/07/2022 Data fine 31/12/2023

STATO PROGETTO: Progetto **in corso** (dopo la selezione del progetto)

FONTI FINANZIAMENTO: **PSR**

COSTO TOTALE	296.609,40€	Eur	% FINANZIAMENTO	70%
CONTRIBUTO RICHIESTO/CONCESSO	207.626,58€	Eur		

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province)
PARMA ITH52 - Parma

REGGIO EMILIA ITH53 - Reggio nell'Emilia

ABSTRACT in italiano

Il piano si propone di ottenere semilavorati vegetali minimamente processati e stabilizzati mediante l'applicazione di nuove tecniche. In particolare verrà impiegata la tecnologia dell'alta pressione (HPP) e verranno adottati packaging eco-sostenibili, con l'obiettivo di prolungare la shelf life dei nuovi prodotti senza ricorrere all'aggiunta di additivi e conservanti o a processi di lavorazione che ne alterino le caratteristiche nutrizionali e sensoriali.

Il target commerciale di tali referenze sarà rappresentato dagli attori del settore HoReCa, che necessitano di prodotti con caratteristiche specifiche in termini di conservazione e contenuto di servizio. Tali requisiti saranno raggiunti attraverso uno studio sulle tecnologie di confezionamento idonee.

Infine, un'attenzione particolare sarà rivolta alla trasformazione di prodotti tipici dell'Emilia-Romagna e del territorio italiano e/o derivanti da agricoltura biologica o integrata.

Gli obiettivi specifici del Piano saranno i seguenti:

- selezione e caratterizzazione delle tipologie di frutta e/o verdura per i nuovi semilavorati e puree;
- messa a punto del processo di produzione e selezione del packaging ecosostenibile;
- formulazione dei nuovi semilavorati di frutta e verdura e delle puree di frutta.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

(300-600 caratteri) individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca

La richiesta di prodotti ortofruitticoli di IV gamma è oggi ampiamente espressa sia nei consumi domestici che extra-domestici, compreso il canale HO.RE.CA. Tuttavia la conservabilità media di questi prodotti attualmente disponibili sul mercato va dai 3 ai 10 giorni, originando spesso notevoli sprechi sull'inventurato sia all'ingrosso che al dettaglio e anche per il consumatore finale.

Il Piano si prefigge l'obiettivo di elevare la conservabilità dei semilavorati vegetali per renderli più aderenti alle esigenze del mercato senza alterarne le proprietà sensoriali e nutrizionali e senza l'utilizzo di conservanti.

RIEPILOGO RISULTATI **ATTESI**

(max 1500 caratteri)

Risultati principali (max 2-3 risultati attesi dall'attività di progetto)

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

I risultati delle singole azioni sono:

- indagine di mercato sui trend di consumo dei prodotti vegetali;
- individuazione di almeno 5 tipologie di frutta e 5 di verdura più idonee per essere trasformate da sole o in abbinamento tra loro in prodotti di IV gamma e in puree con eccellente qualità sensoriale e nutrizionale;
- individuazione dei formati e proposte di packaging idonei per il canale HoReCa, le cui esigenze saranno studiate tramite tecniche di Focus Group.
- Individuazione di packaging eco-sostenibili compatibili con le alte pressioni legate al trattamento di stabilizzazione mediante HPP.
- Definizione del protocollo di processo dei nuovi prodotti
- Caratterizzazione dei prodotti ottenuti

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

(max 600 caratteri)

Descrizione delle principali attività di progetto

Le attività del progetto saranno le seguenti:

- esercizio della cooperazione
- selezione e caratterizzazione delle tipologie di frutta e/o verdura per la formulazione dei semilavorati di IV gamma e di puree di frutta fresca
- messa a punto del processo di produzione e selezione del packaging ecosostenibile dei semilavorati di IV gamma e di puree di frutta fresca
- caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica e sensoriale e individuazione della shelf-life dei nuovi semilavorati di IV gamma e delle puree

- divulgazione

ABSTRACT English

The aim of the plan is to obtain minimally processed and stabilized semi-finished vegetable products through the application of a new technology. In specific terms, high-pressure technology (HPP) will be used, and eco-friendly packaging will be adopted, to prolong the shelf life of the new products without using additives and preservatives or processing methods that alter their nutritional and sensory characteristics.

The commercial target of these products will be the HoReCa market operators, needing products with specific characteristics in terms of conservation and service content. These needs will be satisfied through a study of packaging technologies.

Finally, special focus will be given to the processing of Emilia Romagna and Italian typical products and/or products from organic or integrated farming.

The specific objectives of the Plan will be

- selection and characterization of fruit and/or vegetable types for the new semi-finished products and purees
- fine-tuning the production process and selection of eco-friendly packaging;
- formulation of new semi-processed fruit and vegetable products and fruit purées.

OBJECTIVES

Today, the demand for IV range fruit and vegetables is widely expressed in both household and non-household consumption, including the HO.RE.CA. channel. However the average shelf life of these products currently available on the market is between 3 and 10 days, which often leads to significant losses of unsold products both at wholesale and retail level and also for the final consumer.

The Plan aims to increase the shelf life of semi-finished vegetable products to make them more in line with market requirements without altering their sensory and nutritional properties and without using conservatives.

RESULTS

The results of the individual actions:

- Market survey on consumption trends of vegetable products.
- Identification of at least 5 types of fruit and 5 types of vegetables most suitable to be processed alone or in combination with each other into IV range products and purees with excellent sensory and nutritional quality.
- Identification of formats and packaging proposals suitable for this type of channel, whose needs will be studied using Focus Group.
- Identification of eco-sustainable packaging compatible with the high pressures associated with HPP stabilization treatment.
- Definition of the process protocol for new products
- Characterization of the products obtained

ACTIVITIES

The project activities will be as follows

- exercise of cooperation
- selection and characterization of fruit and/or vegetable types for the formulation of semi-finished products of the IV range and fresh fruit purées
- fine-tuning of the production process and selection of eco-sustainable packaging for semi-finished products of the IV range and fresh fruit purées
- chemical-physical, microbiological and sensory characterization and identification of the shelf-life of the new semi-finished products of the IV range and of the purées
- dissemination

OPZIONALE

INFORMAZIONI ADDIZIONALI

In italiano

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

COMMENTI ADDIZIONALI

In italiano

Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare la realizzazione del Piano o relativi a suggestioni future.