

SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Monica Anese

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Tecnologie innovative per l'estensione della shelf life degli alimenti

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Applicazione di nuove tecnologie (omogeneizzazione ad alta pressione, luce, ultrasuoni, cottura sotto vuoto, radiofrequenze) per l'estensione della shelf life degli alimenti

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Aziende alimentari

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations





SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Marilena Marino

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

<p>Settore Agroalimentare</p> <p><input type="checkbox"/> Industrial design</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti</p> <p><input type="checkbox"/> Smart packaging</p> <p><input type="checkbox"/> Analisi chimica</p>	<p>Settore Filiere produttive: metalmeccanica</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto.</p> <p><input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata.</p> <p><input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.</p>
<p>Settore Filiere produttive: settore casa</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali.</p> <p><input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici.</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.</p>	<p>Settore tecnologie marittime</p> <p><input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza</p>
<p>Settore Smart Health</p> <p><input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro</p> <p><input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica</p> <p><input type="checkbox"/> Terapia innovativa</p> <p><input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal</p>	<p>Settore Cultura, creatività e turismo</p> <p><input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti</p> <p><input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini</p> <p><input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing</p>

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

- Miglioramento della vitalità dei probiotici durante la conservazione degli alimenti

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

- Formulazione di nuovi alimenti funzionali contenenti microrganismi probiotici
- Ottimizzazione delle condizioni di processo per il mantenimento della vitalità dei probiotici nel prodotto

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Aziende alimentari interessate allo sviluppo di alimenti funzionali contenenti microrganismi probiotici

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations



SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Sonia Calligaris

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input checked="" type="checkbox"/> Industrial design <input type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Nanotecnologie per lo sviluppo di alimenti funzionali

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Sviluppo di alimenti a basso contenuto di grassi saturi e/o veicolanti sostanze bioattive

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Aziende alimentari

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations



SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

 Ricercatore proponente: EMILIO CELOTTI

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza.
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

L'innovazione tecnologica riguarda l'impiego degli ultrasuoni nella filiera enologica al fine di minimizzare l'uso di additivi e coadiuvanti riducendo tempi di processo e costi di gestione. Le prove sperimentali già effettuate hanno permesso di valutare gli effetti positivi dell'applicazione di questa tecnologia sul processo di trasformazione e sulla stabilità del vino.

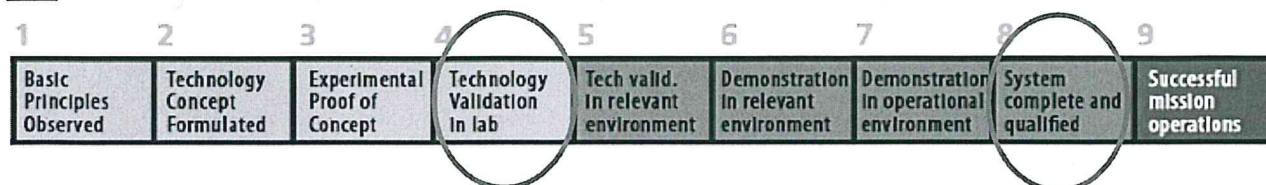
- Accelerazione delle fasi di processo
- Riduzione dell'utilizzo di additivi
- Mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto
- Riduzione dei costi di produzione
- Recupero dei sottoprodotti di filiera
- Sviluppo di tecnologie di filiera sostenibili

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

I beneficiari dell'iniziativa proposta sono principalmente aziende vitivinicole e di trasformazione della frutta

TRL:



Ricercatore proponente: Giuseppe Comi

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input type="checkbox"/> X Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficiamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

L'innovazione tecnologica riguarda l'impiego di culture microbiche bioprotettive per prodotti alimentari (latte, formaggi, carni, salumi, vegetali).

Metodi tecnologici per ridurre o eliminare il rischio di crescita di muffe produttrici di micotossine in alimenti.

Tecniche non convenzionali per la disinfezione delle attrezzature di produzioni alimentari

- Eliminazione rischio patogeni e/o alteranti
- Mantenimento caratteristiche sensoriali e nutrizionali tipiche
- Nuove tecniche di produzione

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

I beneficiari sono rappresentati da aziende alimentari (prodotti lattiero-caseari, carni e vegetali trasformati)

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. in relevant environment	Demonstration in relevant environment	Demonstration in operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations



SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Lanfranco Conte

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input checked="" type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

<p>Valutazione del profilo delle sostanze volatili in relazione a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione strumentale rapida dello stato di conservazione, con particolare riguardo a problemi di irrancidimento o di sviluppo di off flavors, inoltre la valutazione della frazione volatile potrà essere un metodo di supporto ad indagini di tipo microbiologico • Definizione di un profilo caratterizzante di prodotti tipici o tradizionali come mezzo di difesa dalla contraffazioni • Miglioramento della omogeneità della produzione ed eventualmente identificazione di markers dell'origine

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

<p>Aziende alimentari, dei settori prodotti da forno, prodotti conservati, sia come prodotti finiti, sia come controllo degli ingredienti e della materie prime</p>

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations



SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

 Ricercatore proponente: CARLA DA PORTO

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

L'innovazione tecnologica riguarda l'impiego dell'anidride carbonica ad alta pressione quale alternativa alla pastorizzazione termica applicata ai succhi vegetali (frutta e verdura).

Le prove sperimentali già effettuate hanno permesso di valutare gli effetti positivi della pastorizzazione a freddo con CO₂ sulle caratteristiche fisico-chimiche, enzimatiche, microbiologiche, sensoriali e salutistiche del succo di mela.

- Mantenimento delle caratteristiche nutrizionali, nutraceutiche e sensoriali dei succhi vegetali (frutta e verdura) pastorizzati a freddo rispetto al fresco
- Apertura di un nuovo segmento di mercato per i succhi di frutta/verdura dalle caratteristiche simili al fresco

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

I beneficiari dell'iniziativa proposta sono principalmente aziende di trasformazione della frutta/verdura in succhi

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations

SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

 Ricercatore proponente: NADIA INNOCENTE

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Messa a punto di sistemi innovativi per il controllo dei difetti di gonfiore nei formaggi; stabilizzazione di ingredienti funzionali inseriti in prodotti lattiero-caseari; utilizzo di sistemi innovativi per il prolungamento della conservazione delle salamoie in caseificio; valutazione dell'influenza di innovazioni di processo sulla conservabilità dei prodotti caseari.

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

- Produzione di formaggi senza l'ausilio di additivi
- Formulazione di nuovi prodotti lattiero caseari funzionali
- Rigenerazione delle salamoie
- Introduzione di innovazioni tecnologiche in caseificio

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Aziende del settore Lattiero-caseario

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration in relevant environment	Demonstration in operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations





SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Maria Cristina Nicoli

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input checked="" type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Messa a punto di metodi per la previsione della shelf life degli alimenti

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

Sviluppo e implementazione di sistemi previsionali della shelf life di alimenti

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Aziende alimentari

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations



SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: MARIA PARPINEL (Dipartimento di Scienze Mediche e Biologiche)

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input checked="" type="checkbox"/> Industrial design <input type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficientamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input checked="" type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Applicazione del database nutrizionale "Banca Dati di Composizione degli Alimenti per studi epidemiologici in Italia" per la creazione di strumenti informatici destinati a: gestione nutrizionale del paziente; ricerca in campo medico ed alimentare; aziende del settore alimentare; singoli utenti.

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

- Software/dispositivi per il monitoraggio nutrizionale in ambito clinico e diagnostico.
- Software per il supporto alla ricerca in campo nutrizionale finalizzati a: rilevazione delle abitudini alimentari; sviluppo di alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, dietetici e prima infanzia; *novel food*; alimenti addizionati di vitamine, minerali ed altre sostanze; integratori alimentari.
- Software per lo sviluppo e la gestione di menu nella ristorazione e per la compilazione di dichiarazioni nutrizionali (Reg UE) 1169/2011).

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Sviluppo di strumenti informatici

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration In relevant environment	Demonstration In operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations

MP

SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: Rosanna Toniolo

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare <input type="checkbox"/> Industrial design <input type="checkbox"/> Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Smart packaging <input checked="" type="checkbox"/> Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica <input type="checkbox"/> Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. <input type="checkbox"/> Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa <input type="checkbox"/> Tecnologie legate ai materiali. <input type="checkbox"/> Metodi e tecnologie per la progett. rapida <input type="checkbox"/> Tecnologie per l'efficiamento energetico degli edifici. <input type="checkbox"/> Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime <input type="checkbox"/> Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi <input type="checkbox"/> Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica <input type="checkbox"/> Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health <input type="checkbox"/> Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro <input type="checkbox"/> Informatica medica e bioinformatica <input type="checkbox"/> Terapia innovativa <input type="checkbox"/> Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo <input type="checkbox"/> Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti <input type="checkbox"/> Geomatica ed elaborazione delle immagini <input type="checkbox"/> Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Sviluppo di metodi analitici, sensori e biosensori per la determinazione di specifici analiti utili per la valutazione della qualità e della sicurezza degli alimenti, per il monitoraggio ambientale e di reflui industriali.

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

- Controlli analitici sostenibili ed a basso costo;
- Metodi per il monitoraggio rapido e selettivo;
- Strategie di controllo flessibili e customizzate.

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

TRL:

Industrie che operano nel settore agro-alimentare e chimico, impianti di depurazione e di trattamento dei rifiuti.

1

2

Basic Principles Observed	Technolog Concept Formulate
---------------------------------	-----------------------------------

SCHEDA PER LA RACCOLTA DI AMBITI DI INTERESSE PER LE IMPRESE SUL BANDO HEaD

Ricercatore proponente: SANDRO SILLANI

Traiettorie S3 di riferimento (selezionare dall'elenco)

Settore Agroalimentare X Industrial design Sistemi innovativi di conservazione dei prodotti Smart packaging Analisi chimica	Settore Filiere produttive: metalmeccanica Tecnologie di modellazione numerica di processo e prodotto. Metodi e tecnologie per la progettazione integrata. Macchine intelligenti.
Settore Filiere produttive: settore casa Tecnologie legate ai materiali. Metodi e tecnologie per la progett. rapida Tecnologie per l'efficiamento energetico degli edifici. Tecnologie di cloud computing.	Settore tecnologie marittime Metodologie di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi Tecnologie "green" e per l'efficienza energetica Tecnologie per la sicurezza
Settore Smart Health Biomedicale, diagnostica in vivo e in vitro Informatica medica e bioinformatica Terapia innovativa Ambient assisted living - aal	Settore Cultura, creatività e turismo Tecnologie per la conservazione e valorizzazione dei beni e dei prodotti Geomatica ed elaborazione delle immagini Piattaforme social e sharing

Tematiche di ricerca che si possono sviluppare in accordo con le imprese:

Gli alimenti, oltre al valore nutrizionale, hanno per i consumatori un elevato valore simbolico. Questo riguarda aspetti culturali, il concetto di sé e degli altri, le relazioni con il proprio corpo e con gli altri, i sensi di appartenenza e di identità.
Si possono sviluppare ricerche su atteggiamenti, preferenze e scelte dei consumatori di alimenti e bevande finalizzate valutare le possibili reazioni dei consumatori alle innovazioni di prodotto e di processo e predisporre strategie di marketing.

Possibili risultati attesi/impatto previsto (sintetici e per punti)

- Segmenti di mercato
- Posizionamento
- Quote di mercato
- Effetto delle innovazioni e della comunicazione sulla reattività dei consumatori al prezzo

Tipo di azienda che potrebbe essere interessata

Piccole e medie imprese del settore agroalimentare e loro consorzi/associazioni

TRL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Basic Principles Observed	Technology Concept Formulated	Experimental Proof of Concept	Technology Validation In lab	Tech valid. In relevant environment	Demonstration in relevant environment	Demonstration in operational environment	System complete and qualified	Successful mission operations