

Progetto di Ricerca & Sviluppo (2020-2023)

**Formulazione e sviluppo di nuovi prodotti agroalimentari nutraceutici caratterizzati da elevato valore antiossidante attraverso applicazione di mild technologies.
(WELLNESS TWENTY HOURS)**

Fondo per la Crescita Sostenibile –Sportello “AGRI FOOD” PON I&C 2014-2020

La INGINO S.p.a. si occupa, da oltre 50 anni, della lavorazione, trasformazione, surgelazione, confezionamento e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli nel Settore Fresco-Surgelato -Asettico e Concentrato.



Fresco	Castagne		
	Castagne		
	Albicocche		
	Pesche		
	Ciliegie		
Surgelato	Fragole		
	Fichi		
	Susine		
	Arance		
	Melone		
	Kiwi		

Il progetto di R&S mira a sviluppare nuove formulazioni in cui ingredienti di elevato valore nutrizionale siano utilizzati in alimenti innovativi presenti nella dieta al fine di ottenere tramite quest'ultima, un intake significativo di componenti funzionali.

**OBIETTIVI
REALIZZATIVI
(OR)**

- OR1. Studio delle specifiche dei nuovi prodotti funzionali e delle tecnologie da sviluppare (RI);
- OR2. Sviluppo a livello pilota e verifiche delle caratteristiche dei prodotti individuati nell'OR1 (SS);
- OR4. Prove produttive preindustriali e validazione del prodotto e del processo (SS).

Il progetto è diretto a raggiungere i seguenti obiettivi:

1. **Formulazione di snack funzionali** arricchiti in estratti vegetali ricchi in componenti bioattive **a base di farina o polpa/purea di castagne**;
2. **Formulazione di barrette salutistiche** a base di polpa/purea di castagna, frutta secca, frutta disidratata, vegetali, legumi, semi oleosi **arricchite in estratti vegetali ad elevata attività antiossidante antinfiammatoria**;
3. **Nuove tecnologie** per la produzione di *functional food* mediante processi produttivi **in grado di preservare le caratteristiche nutrizionali del prodotto**.

