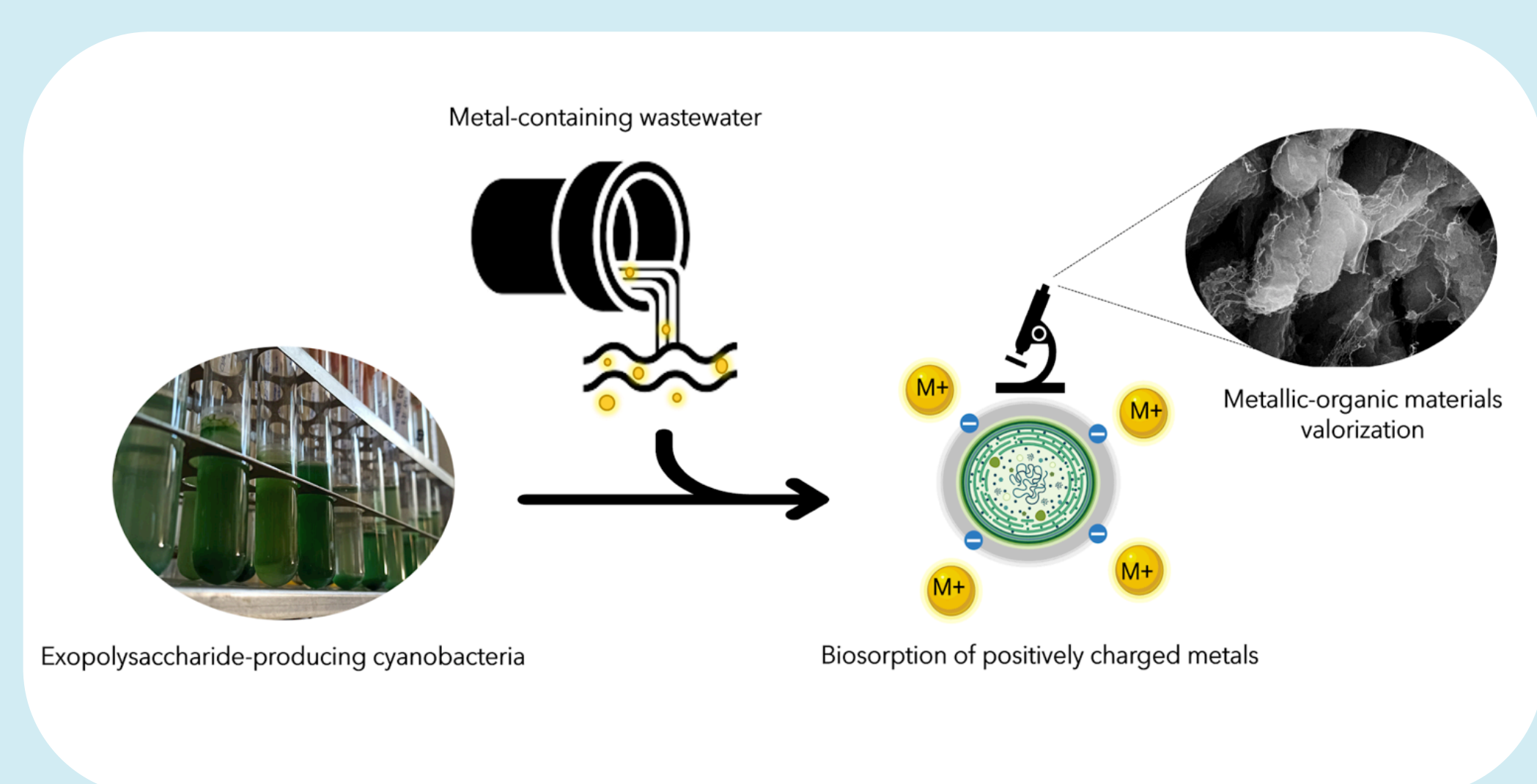


110 anni di Agraria - 1914 - 2024
Il futuro è nell'agraria

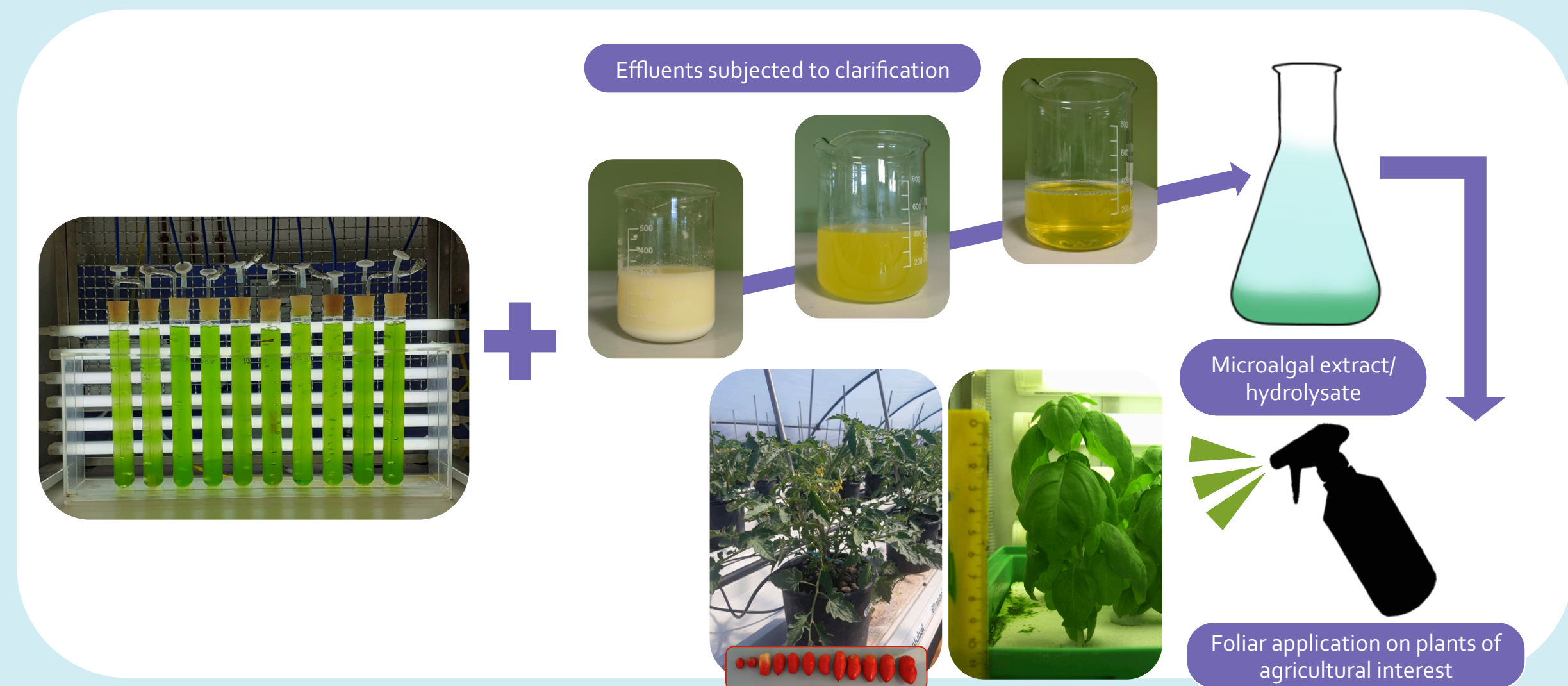
Sezione Microbiologia Agraria

I Docenti e Ricercatori svolgono attività di studio e formazione nei seguenti settori:

Biologia e biotecnologie microbiche per la protezione dell'ambiente e per la produzione di energie e di metaboliti primari e secondari



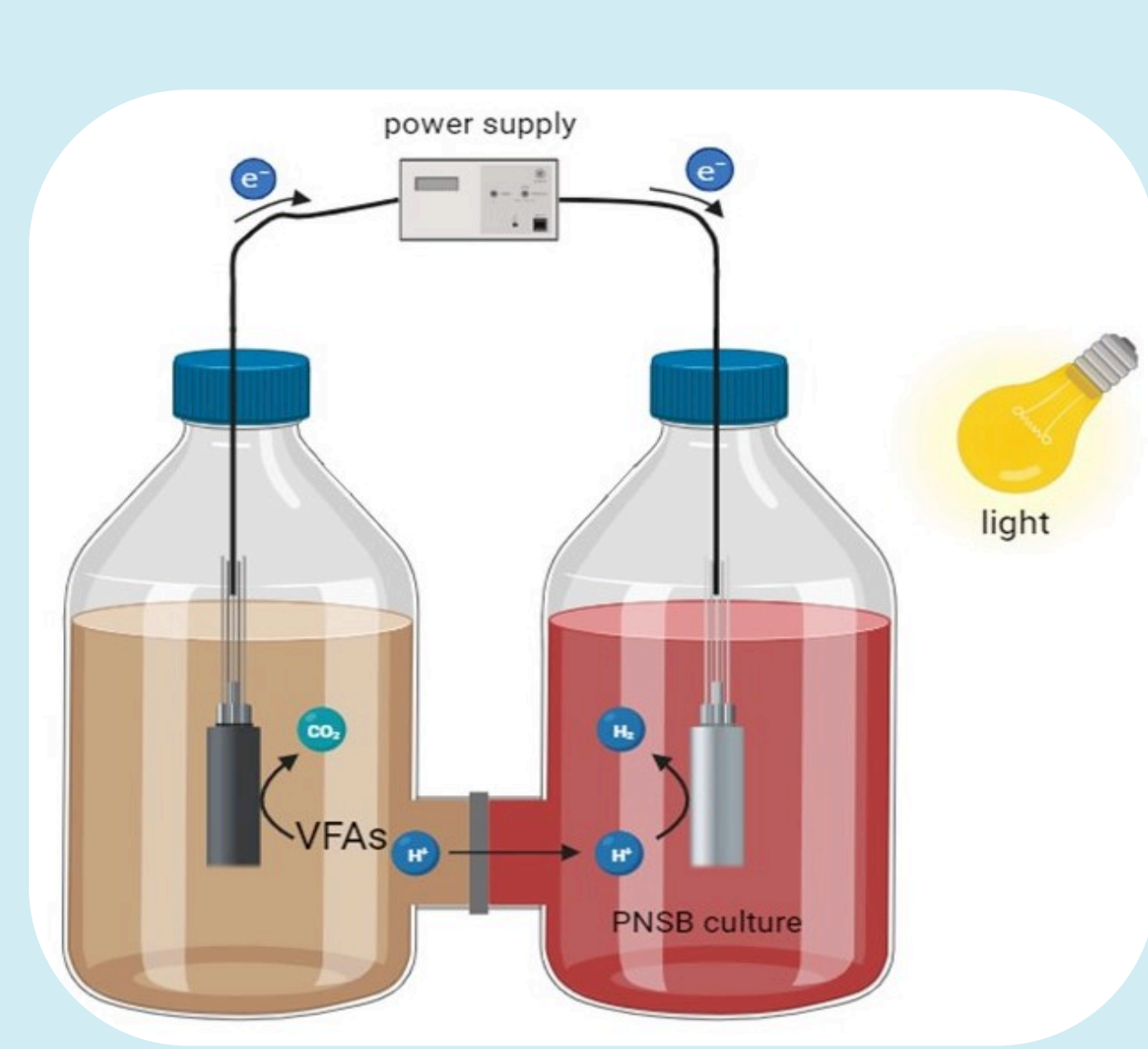
Rimozione di metalli pesanti da acque contaminate utilizzando cianobatteri produttori di esopolisaccaridi e valorizzazione dei composti organo-metallici ottenuti come prodotti con valore aggiunto



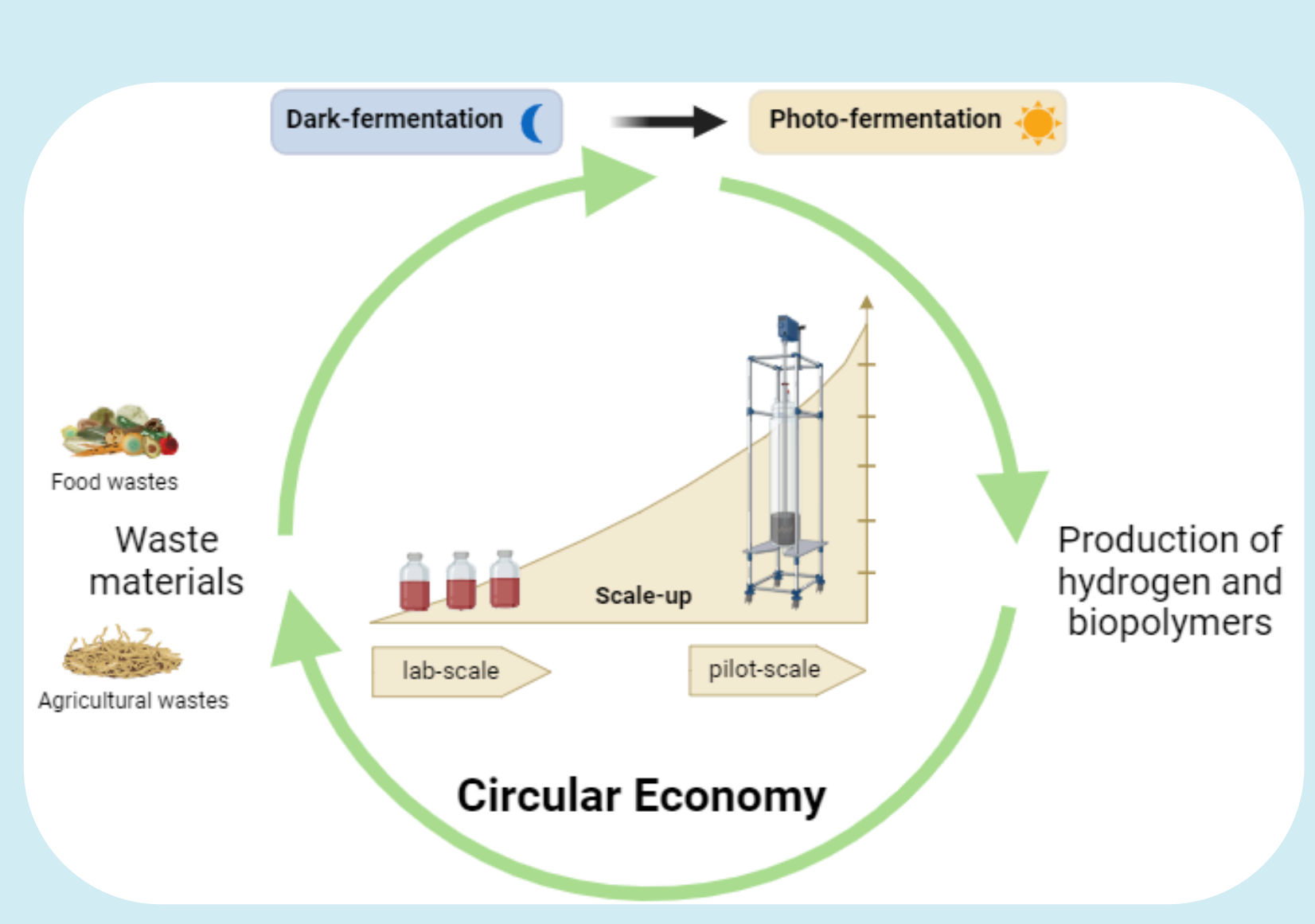
Coltivazione di microalghe su acque reflue e/o sottoprodotti industriali e valutazione dell'utilizzo delle biomasse, processate con vari metodi, come biostimolanti in agricoltura



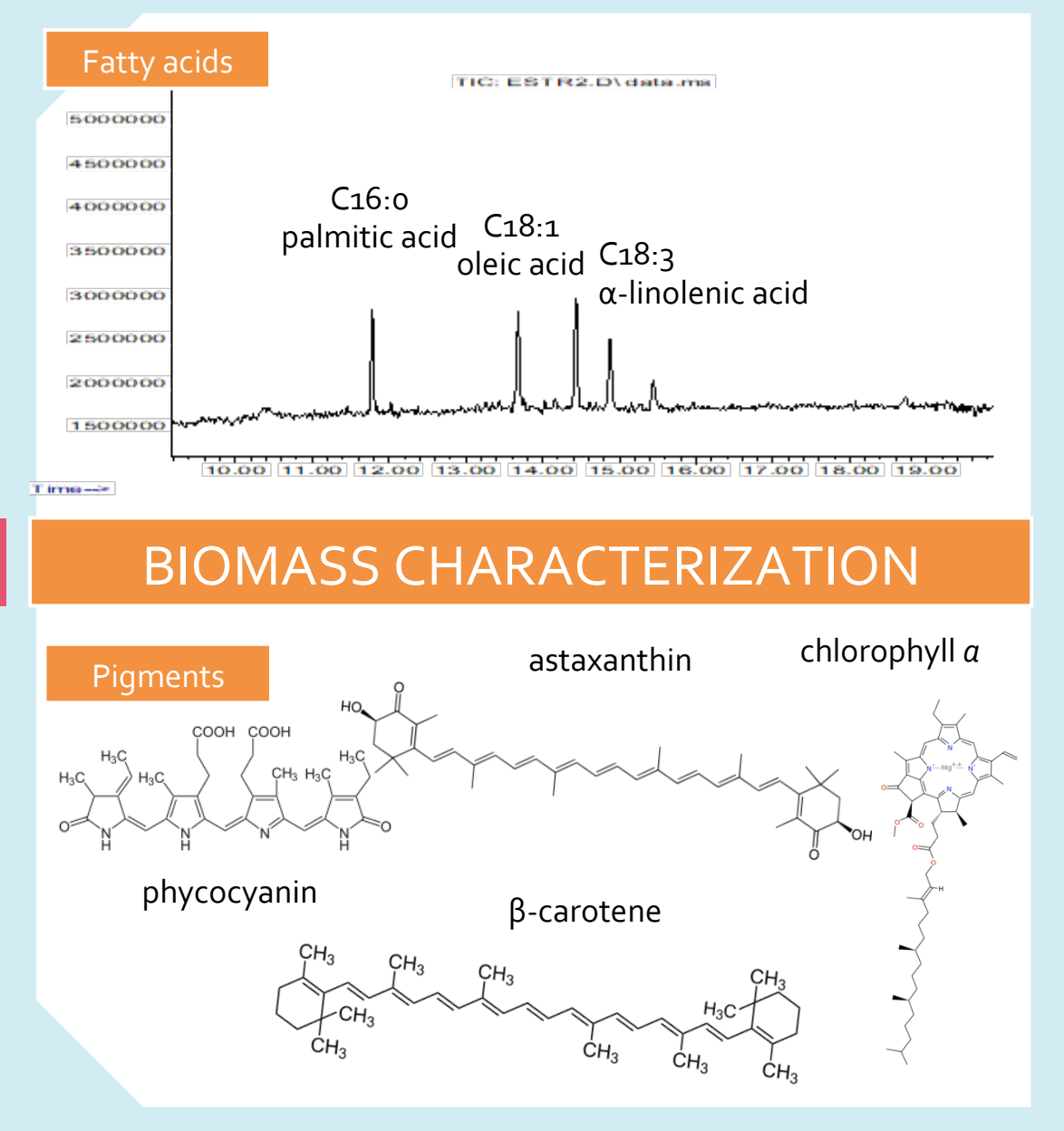
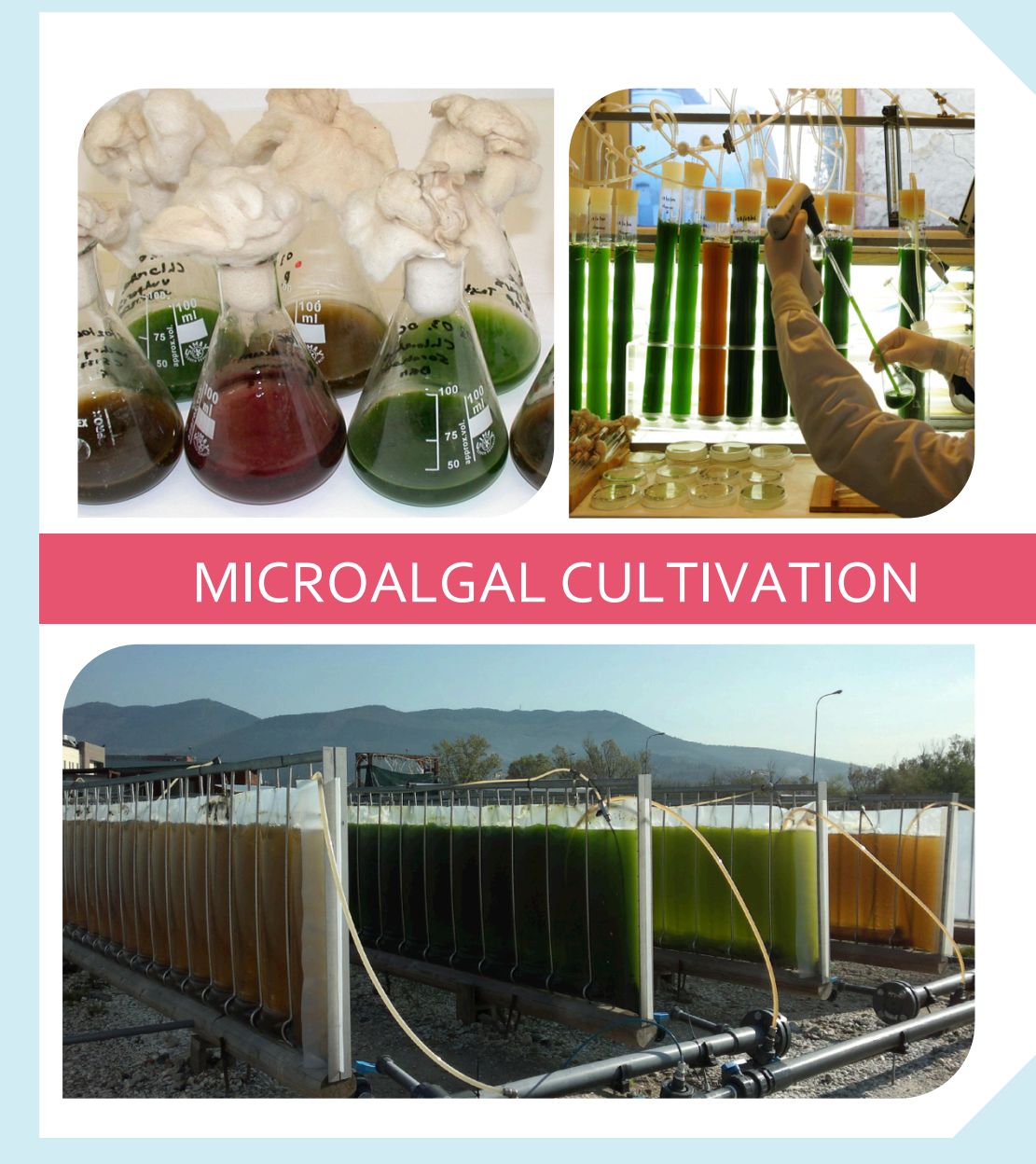
Biomateriali prodotti da scarti lapidei inoculati con cianobatteri selezionati per la capacità di biomineralizzazione



Produzione bioelettrochimica di idrogeno tramite batteri rossi non solfurei (PNSB)

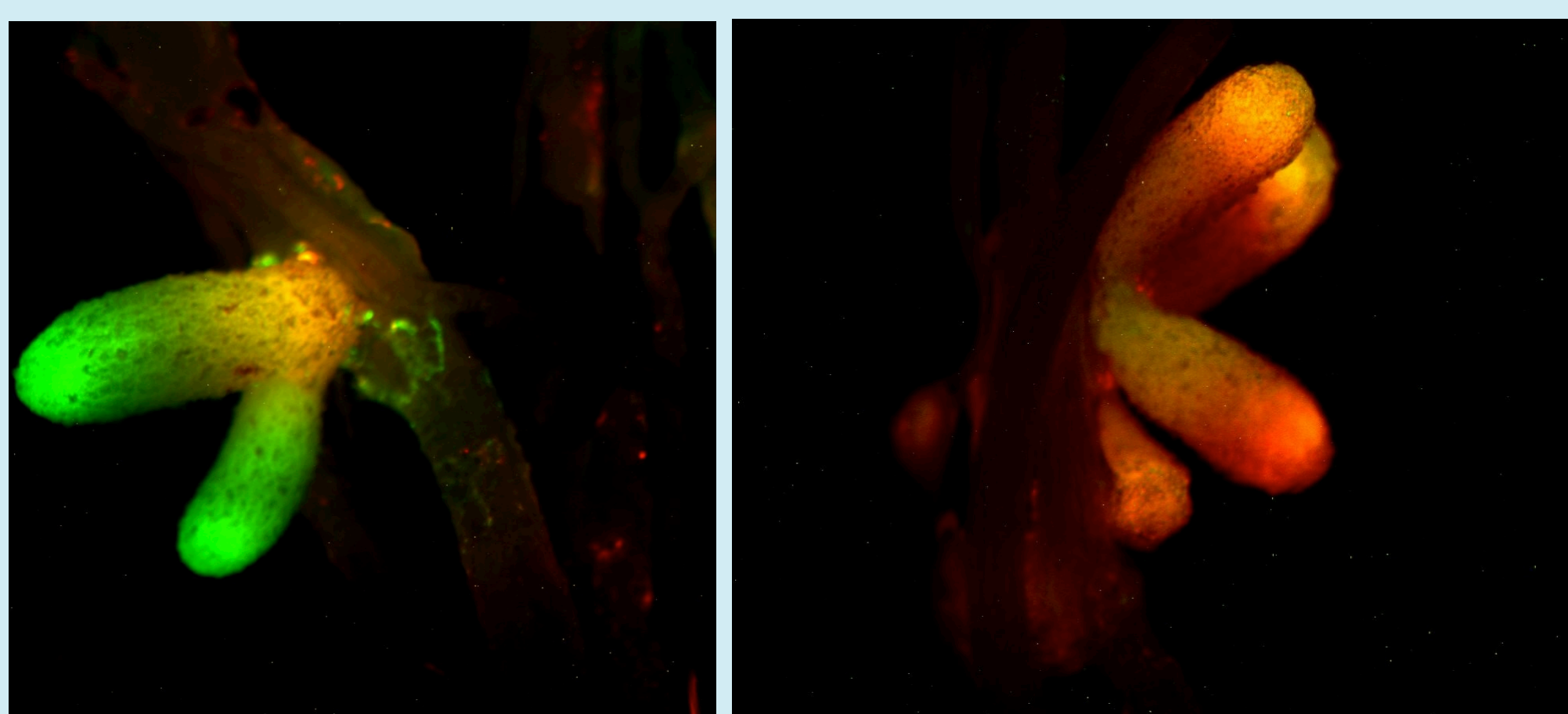


Produzione sostenibile di idrogeno e biopolimeri da scarti e sottoprodotti agroindustriali tramite batteri fotosintetici

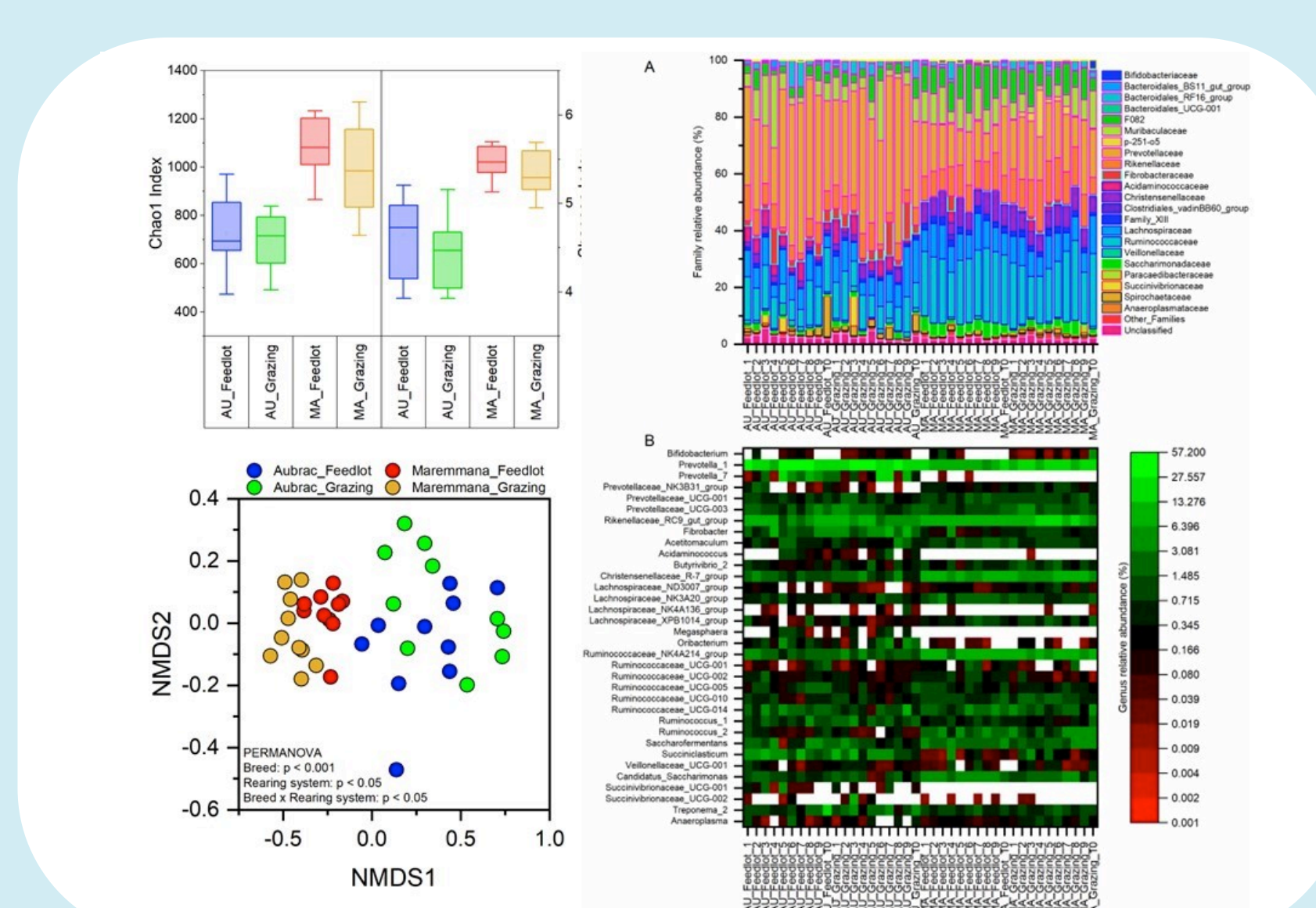


Design di fotobioreattori, ottimizzazione e scale-up della coltura di microalghe per la produzione di composti di interesse (es. pigmenti, acidi grassi)

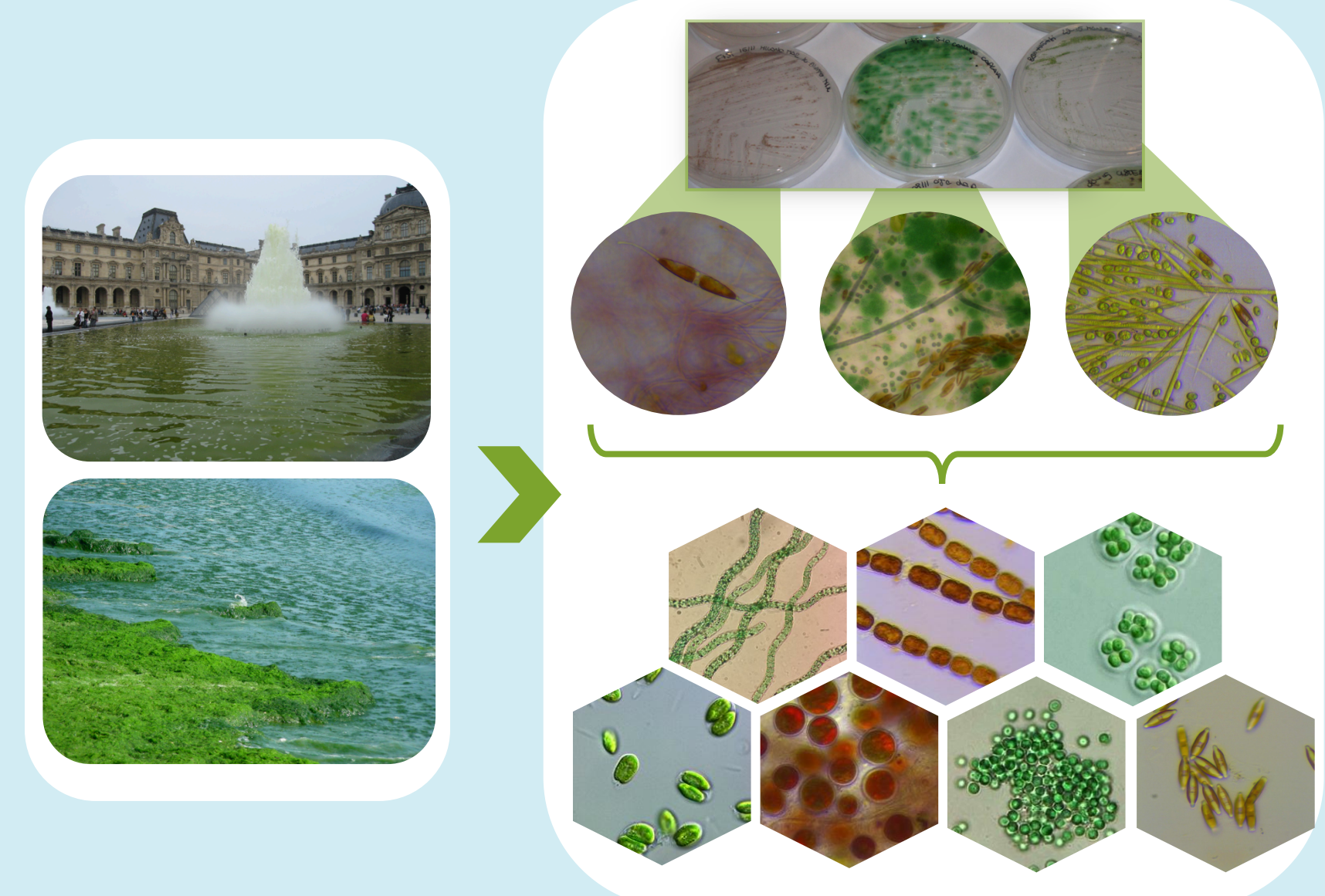
Ecologia e biodiversità microbica, monitoraggio e tipizzazione di microrganismi di interesse agrario ed ambientale



Studio delle relazioni piante microrganismi, noduli radicali di erba medica colonizzati da rizobi marcati



Analisi delle comunità microbiche ambientali tramite approcci molecolari basati sul sequenziamento massivo del DNA

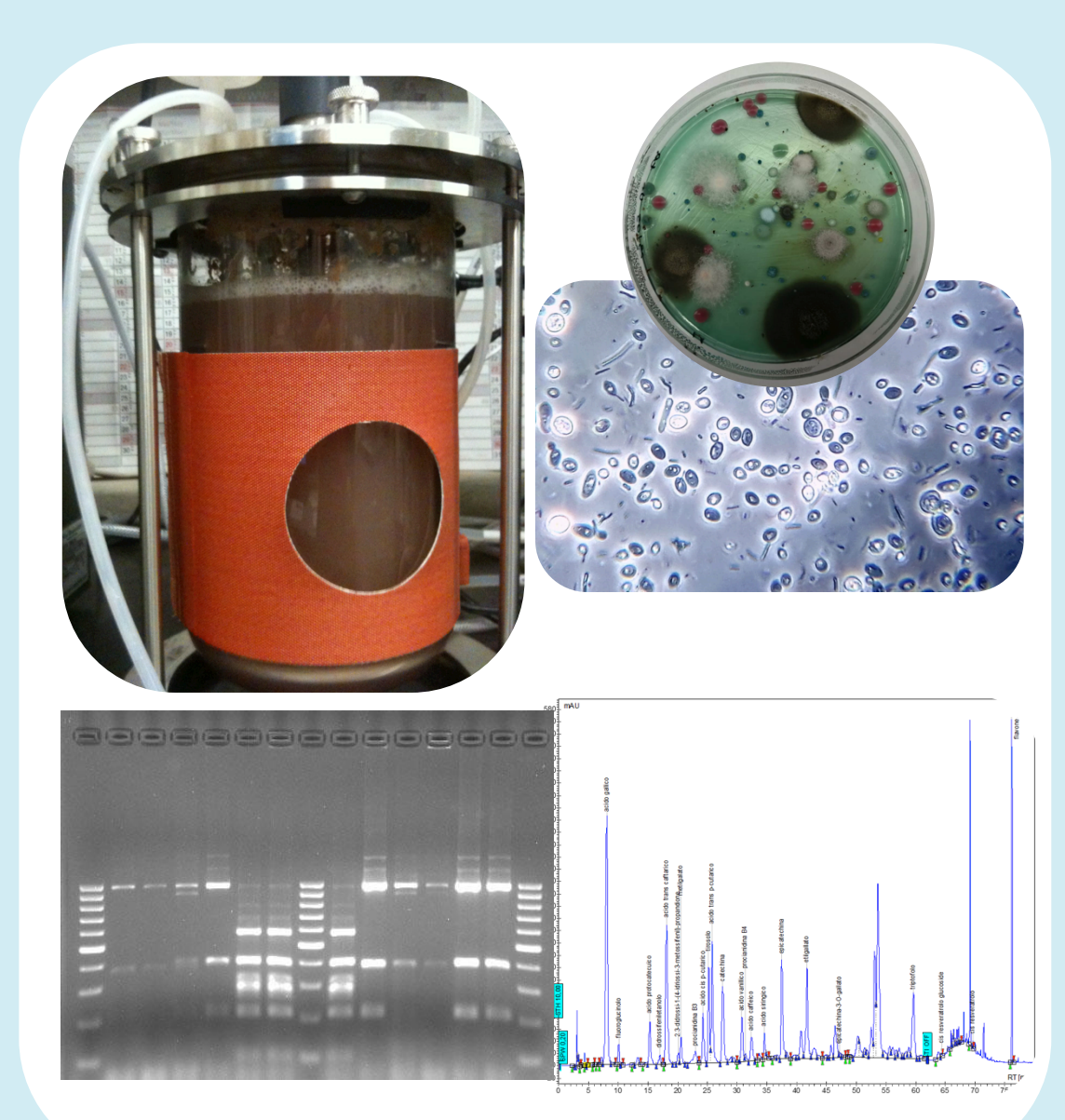


Isolamento da ambienti naturali e artificiali di microrganismi fotosintetici ossigenici

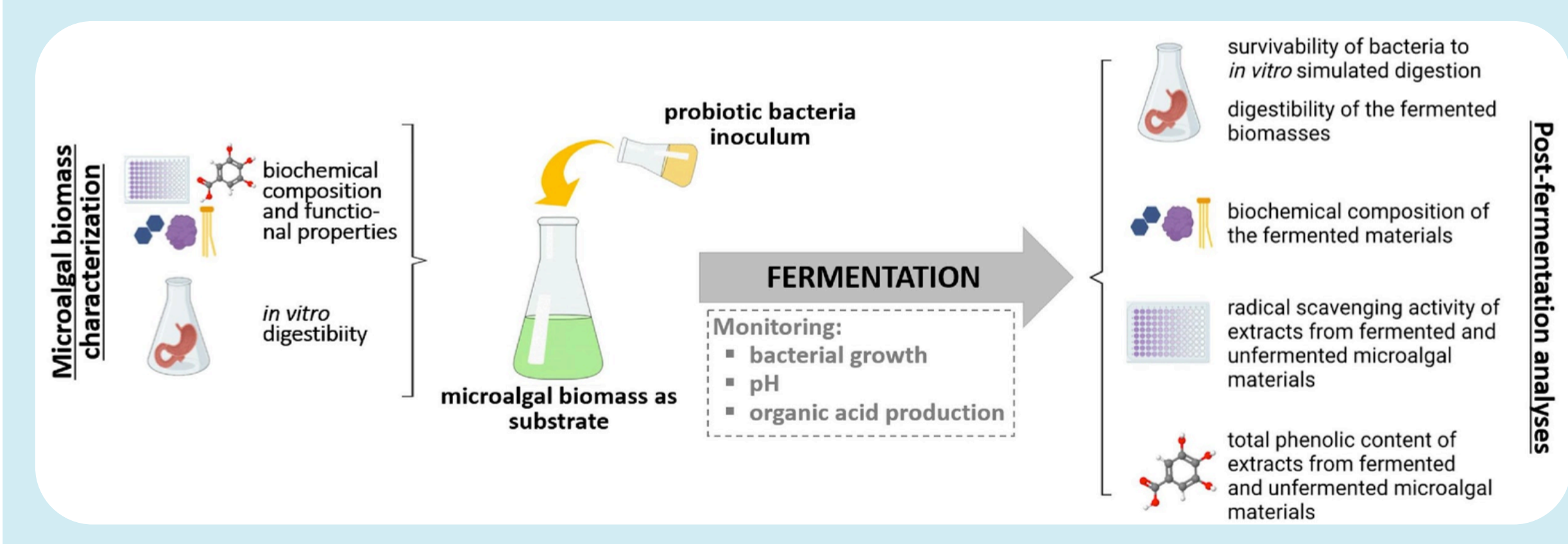
Microbiologia enologica e degli alimenti



Studio di lieviti e batteri lattici per la produzione di alimenti fermentati salutistici e per il controllo e la gestione delle fermentazioni vinarie e alimentari spontanee e indotte con colture starter



Biodiversità e metaboloma del microbiota associato alle materie prime, ai processi di trasformazione e conservazione di alimenti e bevande



Caratterizzazione funzionale delle microalghe per l'utilizzo in campo alimentare come ingrediente, nutraceutico e substrato di fermentazione

Per saperne di più:

