

Denominazione dell'Unità di ricerca (UR)

"Prodotti alimentari: Ricerca e Sviluppo - Food: Research and Development" (FoodR&D)

Coordinatore scientifico

prof. Bruno Zanoni

Progetto scientifico

Nel comparto dei prodotti alimentari il termine innovazione assume il significato di realizzare cambiamenti secondo obiettivi di:

- miglioramento della qualità dei prodotti;
- aumento dell'efficacia e dell'efficienza dei processi.

Si tratta di finalità da considerarsi interdipendenti: non c'è alcun beneficio nell'innovazione di un processo che valga la pena di pagare in termini di accettabilità dei prodotti, come d'altro canto lo sviluppo di nuovi prodotti porta spesso dietro di sé la necessità di realizzare nuove tecniche produttive.

Fermo restando il principio che in questo settore industriale più che in qualunque altro l'innovazione tecnologica sia sottomessa a rigorosi vincoli di sicurezza e genuinità (i.e. legalità) dei prodotti, la valorizzazione e il miglioramento dei prodotti alimentari può solo derivare da una continua ricerca e un continuo sviluppo delle conoscenze e delle tecniche lungo tutta la filiera alimentare, dalla selezione delle materie prime, alle fasi di lavorazione, al mercato distributivo, fino al consumo.

In questa prospettiva la costituzione di una UR, specificamente rivolta allo studio interdisciplinare dei processi di ricerca e sviluppo nel settore agroalimentare, può rappresentare un importante contributo al progresso dell'intero comparto. La necessità di un'analisi complessiva dell'intero sistema per la corretta valutazione dei processi innovativi impone, infatti, l'esistenza di organismi che raccolgano, in modo integrato e strutturato, tutte le competenze necessarie per affrontare le diverse tematiche coinvolte. La presenza nella UR di competenze che vanno da quella della microbiologia e della tecnologia alimentare a quella ingegneristica e logistica, a quella giuridica ed economica, costituisce una caratteristica praticamente unica, che se opportunamente valorizzata può consentire la crescita di una struttura capace di interagire con il mondo produttivo e con quello istituzionale, in modo da permettere sia una maggiore finalizzazione delle risorse disponibili sia un più efficace trasferimento delle conoscenze.

Sono obiettivi della UR:

- il miglioramento e l'innovazione dei prodotti alimentari ai fini della loro qualità e della sicurezza;
- il miglioramento delle conoscenze per la gestione dei processi produttivi degli alimenti tradizionali;
- il miglioramento degli impianti di conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- lo sviluppo di tecniche e procedure operative per migliorare la conservazione, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari;
- la microbiologia degli alimenti e lo studio dei processi di trasformazione dovuti ad attività microbica ed enzimatica;
- la messa a punto di metodologie di analisi chimica, fisica, biologica e sensoriale per il controllo dei prodotti alimentari e la gestione dei sistemi produttivi;
- lo studio dell'accettabilità dei prodotti da parte dei consumatori e dei fattori che la condizionano;
- lo studio del mercato per l'individuazione dei possibili indirizzi per lo sviluppo dei processi innovativi, per la verifica delle potenzialità delle innovazioni proposte, per la definizione delle strategie di marketing più efficaci;
- lo studio dei profili giuridici del mercato dei prodotti agro-alimentari;

- lo studio della disciplina della *food safety* e delle regole che l'UE prevede per la sicurezza alimentare;
- lo studio delle regole del mercato internazionale dei prodotti agro-alimentari;
- l'analisi degli impatti economici sul settore agro-alimentare dei principali "drivers" di cambiamento;
- l'analisi delle tipologie imprenditoriali, dei costi di produzione e del "Life Cycle Assessment";
- l'attività di formazione e di aggiornamento.

Supporto amministrativo e logistico

L'UR utilizza i locali e le strutture del Dipartimento.

Attività

L'attività dell'UR si svilupperà con la realizzazione di: progetti di ricerca congiunti, attività divulgative a diversi livelli, quali uno o due convegni annui di presentazione dei risultati conseguiti, seminari di confronto scientifico e di trasferimento delle conoscenze, corsi di formazione e di aggiornamento post laurea, pubblicazioni scientifiche, partecipazioni a convegni.

Ogni anno il Coordinatore scientifico presenterà al Dipartimento un programma di attività e una relazione sulle attività svolte nel corso dell'anno precedente.

Componenti

I componenti della UR sono:

| Nominativo | SSD | Ruolo |
|-------------------------|------------|--------------|
| Iacopo Bernetti | AGR 01 | PO |
| Mario Bertuccioli | AGR 15 | PO |
| Leonardo Casini | AGR 01 | PO |
| Enrico Cini | AGR 09 | PO |
| Augusto Marinelli | AGR 01 | PO |
| Silvio Menghini | AGR 01 | PO |
| Paolo Spugnoli | AGR 09 | PO |
| Marco Vieri | AGR 09 | PO |
| Massimo Vincenzini | AGR 16 | PO |
| Bruno Zanoni | AGR 15 | PO |
| Lisa Granchi | AGR 16 | PA |
| Enrico Marone | AGR 01 | PA |
| Erminio Monteleone | AGR 15 | PA |
| Alessandro Parenti | AGR 09 | PA |
| Iolanda Rosi | AGR 16 | PA |
| Caterina Contini | AGR 01 | RI |
| Caterina Dinnella | AGR 15 | RI |
| Paola Domizio | AGR 15 | RI |
| Giovanna Fia | AGR 15 | RI |
| Francesco Garbati Pegna | AGR 09 | RI |
| Livio Lencioni | AGR 15 | RI |
| Nicola Lucifero | IUS 03 | RI |
| Nicola Marinelli | AGR 01 | RI |
| Paolo Nanni | AGR 01 | RI |
| Monica Picchi | AGR 15 | RI |
| Gabriele Scozzafava | AGR 01 | RI |

| | | |
|-------------------|--|----|
| Giacomo Buscioni | | AR |
| Valentina Canuti | | AR |
| Donatella Ganucci | | DR |
| Simona Guerrini | | AR |
| Eleonora Mari | | DR |
| Silvia Mangani | | AR |
| Camilla Masi | | DR |
| Annamaria Recchia | | AR |
| Lucia Recchia | | AR |
| Yuri Romboli | | DR |
| Serena Trapani | | DR |
| Manuel Venturi | | AR |

Firenze, 11 febbraio 2013