

Scheda (ITA):	AGR/15 – Scienze e Tecnologie Alimentari		Anno: 2016
Referente:	Andrea Curioni (1)	PO	andrea.curioni@unipd.it
	Anna Lante (2)	PA	anna.lante@unipd.it
	Gabriella Pasini (3)	PA	gabriella.pasini@unipd.it
Componenti:	Antonella Crapisi (4)	RC	antonella.crapisi@unipd.it
	Giovanna Lomolino (5)	RC	giovanna.lomolino@unipd.it
	Simone Vincenzi (6)	RC	simone.vincenzi@unipd.it
	Matteo Marangon	RtdA	matteo.marangon@unipd.it

N. Ricerca: aree tematiche e linee strategiche		Note
01	Alimenti e reazioni avverse: caratterizzazione degli allergeni degli alimenti vegetali; studio degli effetti dei processi di trasformazione e di digestione (gastrointestinale) in vitro sugli allergeni. Particolare riferimento a cereali (frumento), frutta e derivati. Valutazione della digeribilità delle farine, degli impasti e dei prodotti derivati dal frumento.	1,3
02	Tecnologie alimentari: sviluppo e miglioramento di prodotti alimentari: 1) produzione di bevande alcoliche da frutta e loro caratterizzazione qualitativa (sensoriale, eventuale presenza di allergeni della frutta e sviluppo di tecniche di eliminazione degli allergeni, contenuto in sostanze benefiche, tecnologie di stabilizzazione) 2) succo d'uva acerba (agresto): caratterizzazione sensoriale, chimica e funzionale (aspetti salutistici, antimicrobici, antiossidanti). Prove di utilizzo come condimento e come conservante per conserve vegetali. 3) Applicazione di enzimi ed inibitori enzimatici specifici per il miglioramento della qualità e della conservabilità degli alimenti; 4) Progettazione di alimenti funzionali con attività antiossidante 4) Schiume ed emulsioni alimentari a partire da proteine vegetali (caratterizzazione chimica e reologica) per una utilizzazione nello sviluppo di nuovi prodotti.	1,2,3,4,5,6
03	Enologia: chimica e biochimica del vino, con particolare riferimento allo studio delle macromolecole (proteine e polisaccaridi) e ai loro effetti sulla qualità sensoriale e tecnologica. Sviluppo di nuovi coadiuvanti enologici. Schiume ed effervescenza dei vini spumati.	1,4,5,6
04	Industria agroalimentare: valorizzazione di scarti e sottoprodotti in un'ottica di produzione sostenibile: 1) impiego di sostanze bioattive ottenute dagli scarti per il controllo dell'irrancidimento ossidativo di oli e grassi. 2) estrazione e caratterizzazione di fibra prebiotica da utilizzare come ingrediente alimentare.	2
05	Analisi sensoriale: (panel analitico e consumer test) su alimenti tradizionali e ottenuti per innovazione tecnologica. Test di abbinamento sensoriale sia analitico che sul consumatore per prodotti tipici del territorio (es. vini ecc.; formaggi ecc.). Analisi sensoriale su prodotti caseari ottenuti con coagulanti alternativi. Studio della texture degli alimenti (formaggi, prodotti da forno, emulsioni) per via sensoriale e strumentale (reometro). Confronto dei parametri sensoriali degli alimenti con quelli strumentali.	5
Laboratorio: Laboratorio di Scienze e tecnologie alimentari, DANAE, Agripolis; Legnaro; Laboratorio di Enologia, CIRVE, Conegliano; Laboratorio di Analisi Sensoriale, Agripolis, Legnaro		
Specie: Vite (<i>Vitis vinifera</i>); Cereali (<i>Triticum spp.</i> , <i>Hordeum spp.</i>); Rosacee (<i>Malus spp.</i> , <i>Prunus spp.</i>)		
Tecnologie/Metodologie: elettroforesi, cromatografia, immunochimica, spettrometria		
ERC: LS9_6 Food sciences		

Note: