



FaVOr-DeNonDe



*Drying, Juices and Jams of **Organic Fruit and Vegetables**:
what happens to **Desired and Non-Desired** compounds?*

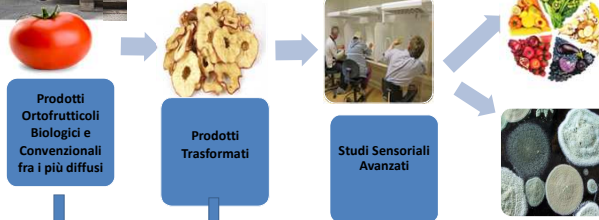
Autori: Roberto Lo Scalzo, Marta Fibiani, Valentina Picchi, Giulia Bianchi, Fabio Lovati, Raffaele Lapignola

CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Data inizio: 30 Marzo 2015; Data fine: 29 Marzo 2018

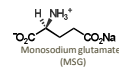
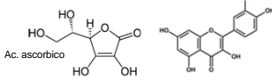


- Partner nr. 1 (Coordinamento) CREA-IAA Milano, Roberto Lo Scalzo (Italy)
- Partner nr. 2, EMU, Prof. UMI Moor (Estonia)
- Partner nr. 3, BIOFORSK, Dr. Eivind Vangdal (Norway)
- Partner nr. 4, AU-FOOD, Prof. Ulla Kidmose (Denmark)
- Partner nr. 5, TUM, Prof. Wilfried Schwab (Germany)
- Partner nr. 6, CREA-ORA, Dr. Gabriele Campanelli, Dr. Emidio Sabatini (Italy)
- Partner nr. 7, UNIMI, Prof. Giovanna Speranza, Dr. Carlo Morelli (Italy)



Mela (succo)
Fragola (marmellata)
Prugna (essiccata)
Pomodoro (essiccato)
Peperone (essiccato)

Confronto tra differenti tecnologie con speciale attenzione all'impatto sulla loro sostenibilità e sicurezza

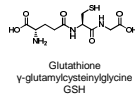


UMAMI

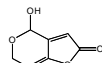


ALLERGENI

ANTIOSSIDANTI



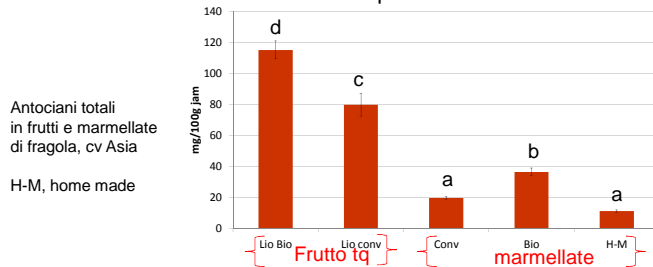
KOKUMI



Risultati:

Le analisi sono in corso.

A livello preliminare, si notano differenze significative dovute alla tecnica di coltivazione dei prodotti, che in alcuni casi sono trasferite nei relativi prodotti trasformati.



La ricerca italiana per l'agricoltura biologica e biodinamica: una visione di insieme
Roma, 20-21 gennaio 2016