

"PROGRAMMA DI AZIONE NAZIONALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E I PRODOTTI BIOLOGICI PER L'ANNO 2008 – 2009 – SUPPORTO SCIENTIFICO PER L'ELABORAZIONE ED ATTUAZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA (AZIONE 2.2)"

T E M A T I C A E

AZIONI MIRATE A CONOSCERE E VALORIZZARE LE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI

ID	Ente Proponente	Titolo della Ricerca	Acronimo	Coordinatore	Punteggio
119	Università degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta, dell'Ambiente e delle Produzioni Animali	Coltivazione biologica e trasformazione del pomodoro da industria: effetti su qualità e caratteristiche nutrizionali dei prodotti	BioPomNutri	Dott.ssa Maria Antonietta Rao	88
6	Università degli Studi di roma " Tor Vergata" Dipartimento di Neuroscienze	"Mensa sana, <i>corpore sano</i> "	MenSa	Prof. Antonino De Lorenzo	87
61	PRODAL Scarl	Caratterizzazione e valorizzazione prodotti biologici	BioValue	Dott.ssa Giovanna Ferrari	84
76	Università di Bologna Dipartimento di Scienze degli Alimenti	Sviluppo di modelli chemiometrici per caratterizzare e valorizzare i vini ottenuti da agricoltura biologica	VINO BIO	Prof. Andrea Versari	79
55	Università degli Studi di Padova Dipartimetro di Scienze Animali	Valutazione nutrizionale e sensoriale del latte e dei formaggi ottenuti da allevamenti bovini e caprini biologici e validazione dei metodi ottenuti da allevamenti di metodi rapidi per la valorizzazione e l'identificazione dei prodotti	NUTRILACTIS	Dott.ssa Lucia Bailoni	79
121	CRA-ACM Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee	Qualità nutrizionale e salutistica e tracciabilità degli agrumi biologici	QUALINUTRI BIO	Dott. Paolo Rapisarda	75
49	Università degli Studi di Napoli	I CLA nel latte di capra allevata con il sistema biologico:	CABIO-CLA	Prof. Federico	74

	"Federico II" Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti	studio dell'espressione genica della stearyl-CoA desaturasi		Infascelli	
20	Università di Camerino Scuola di Bioscienze e Biotecnologie	Valorizzazione di specie orticole, e non, caratterizzate da pigmentazione rossa	BioRed	Prof. Evandro Fioretti	72
120	Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" Dipartimento di Scienze Biomolecolari	Investire in salute	INVINSA	Prof. Franco Canestrari	72
48	Università del Salento Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali	Olio di Oliva prodotto da agricoltura biologica: impatto delle caratteristiche nutrizionali sulla salute dell'uomo	BiOSal	Dott. Vincenzo Zara	71
37	Università di Foggia Centro di Ricerca Interdipartimentale BIOAGROMED	Valorizzazione degli aspetti nutrizionali e salutistici della produzione biologica di frumento duro e farro	NUTRIBIOCE R	Prof.ssa Zina Flagella	69
101	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione	Qualità nutrizionale dei prodotti biologici: conoscenza e comunicazione al consumatore	CONNUBIO	Dott. Flavio Paoletti	68
149	Università degli Studi di Firenze Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'ambiente Agroforestale	Aspetti qualitativi per una migliore valorizzazione del prodotto pane	QUALIPANE	Dott. Stefano Benedettelli	65
110	Università degli Studi di Perugia Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali	Caratterizzazione e valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali e ottimizzazione della tecnica colturale della produzione biologica del kiwi dell'area IGP "Kiwi Latina"	BIOIGPKIWI	Dott. Franco Famiani	61
150	Università degli Studi di Firenze Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'ambiente Agroforestale	Proprietà funzionali di germoplasma di grano saraceno (<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench) in coltivazione biologica	SARACENO	Dott. Paolo Casini	59
156	Politecnico di Milano Dipartimento di Elettronica e Informazione	Un sistema integrato (multimediale in rete) per la conoscenza e la valorizzazione dell'olio extra-vergine di	YOU-BIO	Prof. Paolo Paolini	58

		oliva biologica italiana e per la sensibilizzazione sui valori nutritivi dei prodotti biologici			
98	CRA-IAA Unità di Ricerca per i processi dell'industria agroalimentare di Milano	Strategia di eliminazione di anidride solforosa nella trasformazione di drupacee biologiche e sue ricadute sulla qualità: scelta varietale, difesa fitosanitaria, conservazione e processo	ELI.SOL.QUA	Dott. Roberto Giangiacomo	58
51	CNR - Istituto Sistema Produzione Animale	Caratterizzazione dei parametri qualitativi di alimenti biologici di origine animale al fine di una migliore informazione e tutela del prodotto destinato al consumo alimentare umano	BuBiPro	Dott.ssa Fiorella Sarubbi	55
118	Università degli Studi di Napoli "Federico II " Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta, dell'Ambiente e delle Produzioni Animali	Controllo della qualità nutrizionale del frutto di pomodoro in sistemi di agricoltura: studio dei fattori genetici e di interazione della pianta con le micorrize	NutriPomBio	Dott. Antonio Di Matteo	54
107	Università degli Studi della Tuscia Dipartimento di Produzioni Animali	Indagine sui sistemi di allevamento caprino biologici e relazione con parametri di composizione e di qualità al consumo per la conoscenza e la valorizzazione degli aspetti nutrizionali dei prodotti biologici	BIOinFORMA	Prof. Umberto Bernabucci	53
24	Università di Pisa Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi"	Valorizzazione dell'albicocca biologica: caratterizzazione organolettica e nutraceutica dei frutti come marker di qualità e attitudine alla minima lavorazione come prodotto di IV gamma	ALBIO	Dott.ssa Raffaella Viti	52
87	Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienze Animali	Prodotti monorazza di Pezzata Rossa Italiana biologici	PROPRIBIO	Dott. Stefano Bovolenta	50