

COMUNICATO STAMPA

Il giorno 10 giugno alle ore 15.30 presso l'Aula A1 dell'Università degli Studi della Basilicata, Campus di Macchia Romana, si terrà un Kick-off meeting per la presentazione del progetto ***“Utilizzo di microincapsulati di composti bioattivi da scarti dell'industria alimentare come integratori di mangimi per il miglioramento dell'attitudine fermentativa e della valenza nutraceutica del latte”, acronimo “Milk BIOACTINCAPS”.***

Tale progetto di ricerca presentato ai sensi del D.M. n. 27443 del 25/09/2018 e finanziato dal MIPAAFT nell'ambito del fondo per gli investimenti nel settore lattiero caseario, è della durata di 2 anni, con decorrenza dal 14 aprile 2019. Il progetto, coordinato dalla Prof.ssa Fernanda Galgano della Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali (SAFE), prevede il coinvolgimento di 2 unità operative: la Scuola SAFE-Università degli Studi della Basilicata e il CREA-ZA Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura - Sede di Bella, in collaborazione anche con lo spin off accademico Ninetek srl e con la Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria dell'Università di Camerino. Il progetto proposto ha come obiettivi il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti della produzione primaria e il miglioramento della qualità delle produzioni zootecniche. In particolare, i proponenti hanno previsto un approccio strategico multidisciplinare per l'estrazione e la microincapsulazione dei composti fenolici a partire da scarti ottenuti dalla decorticazione delle lenticchie. Ci si propone altresì di studiare la relazione causa-effetto tra la somministrazione di mangimi fortificati con tali molecole bioattive microincapsulate e lo stato di benessere/produttività nei ruminanti bovini da latte. Sarà inoltre oggetto di valutazione l'attitudine alla trasformazione casearia del latte ottenuto e il valore nutrizionale/funzionale del latte e dei prodotti lattiero-caseari derivati.