



Progetti Agenda Ricerca Linea B



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



ACTIWAT – L'acqua "attivata" nell'industria birraria e dei prodotti da forno: effetti tecnologici, compositivi e microbiologici

Innovazione di prodotto/processo, sicurezza alimentare, confezionamento e shelf life

- » **Obiettivo:** Valutare l'effetto del trattamento con sistemi di sonicazione/cavitazione (T-Sonic-OM), gassificazione (T-WairO2) e ozonizzazione dell'acqua di processo (come ingrediente e come mezzo di scambio termico) e di sanificazione utilizzata nella produzione di birra, pasta e grissini
- » **Risultato [PRODOTTO/SERVIZIO]:** Migliorare i processi di produzione, le caratteristiche sensoriali dei prodotti finiti, la gestione degli impianti da un punto di vista igienico-sanitario e ridurre consumi energetici



- **Partner:** Birrificio Torino (Capofila), Il Forno Michelis (Partner 1), SIMATEC (Partner 2) – Tutte le collaborazioni sono nuove
- **OR/PMI Innovative:** DISAFA-Tecnologie Alimentari
- **Pilot/End User:** na
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Mauro Mascarello, Birrificio Torino



ACTIWAT – L'acqua "attivata" nell'industria birraria e dei prodotti da forno: effetti tecnologici, compositivi e microbiologici

Innovazione di prodotto/processo, sicurezza alimentare, confezionamento e shelf life

- » **Perché è innovativo?** Il progetto risulta altamente innovativo in quanto al momento non esistono evidenze scientifiche sugli effetti che l'acqua trattata con un metodo di sonicazione e cavitazione nonché addizionata di nano-bolle di aria/gas può portare sulle caratteristiche compositive e/o sensoriali di un prodotto alimentare, né tanto meno sugli effetti del suo utilizzo in fase di sanificazione/disinfezione.
- » **Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale.** La possibilità di modificare la composizione e il comportamento dell'acqua sia come ingrediente che come fattore di trasferimento termico che come agente durante la sanificazione è di estremo interesse per le aziende perché un sistema di costo molto contenuto e di facile applicazione potrebbe fornire miglioramenti ai prodotti, rendere più efficienti le operazioni di sanificazione e ridurre il dispendio energetico.



- **Mercati di applicazione:** agroalimentare, in particolare il mercato della birra, dei prodotti da forno e della pasta
- **Fatturato previsto:** non valutabile a priori
- **Nuovi occupati:** il progetto non prevede nuove assunzioni ma i miglioramenti sulla tecnologia e sulla qualità possono portare ad un aumento degli occupati



ACTIWAT – L'acqua "attivata" nell'industria birraria e dei prodotti da forno: effetti tecnologici, compositivi e microbiologici

Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life

» Tempi di realizzazione

- *Data di avvio: 24/11/2017 - Data di fine: 24/11/2019*
- *Sviluppo attuale : L'organismo di ricerca ha incontrato singolarmente tutti i 3 partner del progetto per definire le attività da effettuarsi. BIRRIFICIO TORINO e IL FORNO MICHELIS hanno adattato l'impianto per l'inserimento dei dispositivi. SIMATEC sta provvedendo a costruire l'impianto pilota. TREELIUM ha fornito i sistemi di trattamento dell'acqua ai differenti partner del progetto. DE NORA fornirà l'ozonizzatore per le valutazioni di sanitizzazione (estate 2018)*
- *Principali milestones progettuali: M 0.1 (Mese 24) : Relazione finale di progetto; M 1.1 (Mese 22) : Relazione finale con i risultati relativi alle attività su birra; M 2.1 (Mese 22) : Relazione finale con i risultati relativi alle attività su prodotti da forno; M 3.1 (Mese 22) : Relazione finale con i risultati relativi alle attività su pasta*

» Modalità di diffusione dei risultati

- Convegni nazionali
- Articoli su riviste scientifiche nazionali di rilevanza nei settori di riferimento del progetto