



Progetti Agenda Ricerca Linea B



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



corYlav – sviluppo di tecniche innovative per la trasformazione delle nocciole

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

- » **Obiettivo:** Scopo del progetto è quello di sviluppare e valutare nuove modalità di lavorazione che consentano di attuare la granellatura e la trasformazione in pasta in modo ottimale.
- » **Risultato [PRODOTTO/SERVIZIO]:** salvaguardia delle caratteristiche aromatiche tipiche della nocciola ed incremento della shelf-life dei prodotti realizzati.



- **Partner:** La Gentile s.r.l.
- **OR/PMI Innovative:** Politecnico di Torino – DIGEP, Università di Torino – DISAFA.
- **Pilot/End User:** La Gentile s.r.l.
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Fabio Canova, La Gentile s.r.l.



corYlav – sviluppo di tecniche innovative per la trasformazione delle nocciole

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

- » **Perché è innovativo?** Perché fino ad oggi la maggior parte delle tecnologie impiegate nella lavorazione delle nocciole sono mutuare da altri settori ed adattati, per quanto possibile, alle esigenze del mondo della nocciola. Per la prima volta il progetto parte dalle esigenze specifiche della lavorazione della nocciola e tenta di tradurle in impianti caratteristici.
- » **Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale.** L'azienda conterrebbe gli sprechi di materie prime principalmente dovute alle inefficienze degli impianti attuali. Ciò si traduce in minori costi e quindi prezzi alla vendita più contenuti. Inoltre si otterrebbe un miglioramento nella realizzazione del prodotto (granulometria più regolare, meglio vagliata, raffinazione più omogenea), nonché una forte riduzione delle cross-contaminations.

- **Mercati di applicazione:** trasformazione della nocciola/ frutta a guscio.
- **Fatturato previsto:** +€80.000,00-100.000,00 dal secondo anno dall'implementazione delle nuove soluzioni.
- *Accesso a nuovi mercati attualmente preclusi per questioni di costi*



corYlav – sviluppo di tecniche innovative per la trasformazione delle nocciole

» Tempi di realizzazione

- 04/10/2017 – 03/10/2019
 - *Attualmente sono state effettuati dei test di granellatura per verificare l'efficacia delle attuali tecnologie, individuando, fra quelle disponibili sul mercato, quella che presenta la migliore resa. Da questa si partirà per lo studio opportune modifiche per migliorarne ulteriormente le prestazioni. E' inoltre in corso la progettazione per lo sviluppo di una linea di dosaggio, miscelazione, raffinazione e finitura di paste e creme di nocciola. Lo studio coinvolge sia la parte fisica che il software di gestione del processo.*
- *Milestone MS1.1.1 (Mese 12) : Consegna disegni per prototipo industriale impianto granellatura*
 - *Milestone MS1.1.2 (Mese16): prototipo industriale funzionante*
 - *Milestone MS1.1.3 (Mese 20): Relazione finale con risultati prove e giudizio validità industriale prototipo*
 - *Milestone MS1.1.4 (Mese 23): Relazione finale con effetti compositivi e sensoriali granellatura*
 - *Milestone MS2.1 (Mese 15): Discussione e giudizio validità industriale soluzioni proposte per la preparazione delle ricette*
 - *Milestone MS3.1 (Mese 19): Discussione e giudizio validità industriale soluzioni proposte per evitare la cross contamination*
 - *Milestone MS3.2 (Mese 23): Effetto tecniche su cross-contamination*

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