

Globalist:



globalist syndication



cerca nel sito

Cerca

[Redazione | Login]



Attualità Cronaca Politica Marsica Business Sport Sanità Scuola e Giovani Zapping La Valle Peligna



L'Aquila Calcio-Ascoli: parola ai marcatori



Consiglieri regionali, il Pd gioca la carta 'primarie'



Accord Phoenix: parole, parole, parole



Scuola e Giovani

Il brevetto che raddoppia la vita dei tartufi

Accordo di collaborazione tra l'Università dell'Aquila, Agire e Glocal Foods srl per preservare vitalità dei tartufi freschi. Sperimentato il brevetto del film edibile.

g+1 0

f Mi piace

13

Desk 2

giovedì 16 gennaio 2014 14:29

f Condividi

Commenta

Twitter 0

Più lette

del giorno

della settimana

del mese



1. Terremoto 6.3 in Grecia

2. Porta Barete, addio

3. S.O.S. inverno

4. I Metrò sul palco dei Nomadi

5. Incidenti in montagna: gravi pastore e agricoltore

6. Le Belve neroverdi vincono ancora

7. Arriva il laser per tornare ad amarsi

8. Furto di reliquia a San Pietro della lenca

9. Torrione volley schiaccia la palla del successo

10. L'Aquila Calcio: meritata vittoria sull'Ascoli

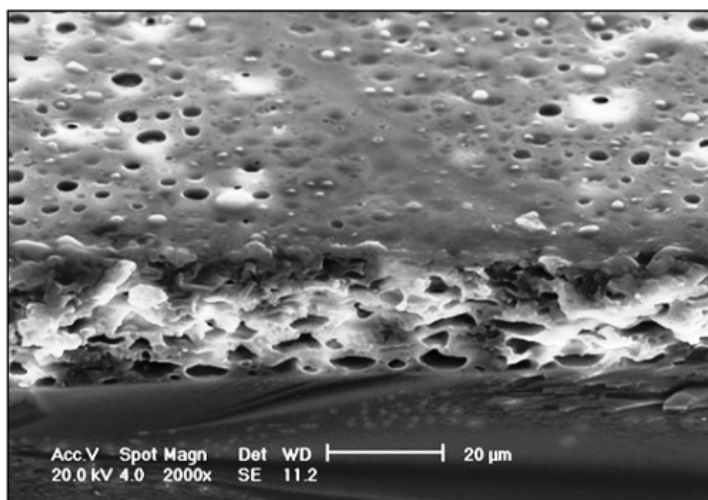


Immagine del film ottenuta al microscopio elettronico a scansione

L'Università degli Studi dell'Aquila, il Polo di innovazione dell'agroalimentare d'Abruzzo Agire e l'azienda Glocal Foods srl, start up aquilana nel campo alimentare, hanno siglato un'intesa per l'ingegnerizzazione, il trasferimento tecnologico e la licenza del brevetto numero AQ201100000I denominato "Un film edibile realizzato per preservare la vitalità e le caratteristiche organolettiche dei tartufi freschi".

Si tratta, in concreto, di una pellicola commestibile che consente di allungare i tempi di conservazione del pregiato prodotto. Il brevetto,

Argomenti simili



Giornata della memoria: 'ricordi' aquilani

«Ancora disagi per gli studenti di ingegneria»

Sisma, a Celano convegno sul 'conoscere per prevenire'

Ex Optimes, crolla il controffitto

Bruce Springsteen spiegato agli studenti

Il canto degli studenti arriva in città

Il canto degli studenti arriva in città

L'Aquila contro l'Alzheimer

«Le macerie sono dentro di noi»

Giovani, uno su





Allianz
AGENZIA ABRUZZO 1

ASSICURIAMO
LA TUA ABITAZIONE PRINCIPALE,
SECONDARIA O DATA IN LOCAZIONE

CONTRO I DANNI CAUSATI DA UN TERREMOTO

L'agenzia Allianz Abruzzo 1 di Gabriele De Angelis
è da 20 anni il punto di riferimento
PER OGNI TUA ESIGENZA
assicurativa, previdenziale e finanziaria.

Pacchetto Lavoro Subito

i Coupon del Capoluogo

BUONOSCONTO

SCONTI FINO AL 90%

F U R O R E
PARRUCCHIERI & ESTETICA

LA QUALITÀ DI SEMPRE A PREZZI DIFFERENTI.
GALLERIA MERIDIANA

di cui l'Università detiene i diritti commerciali, è stato ideato nei laboratori della ex Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dal professor Giovanni Pacioni, dalla professoressa e ha lo scopo di **preservare le proprietà del tartufo fresco**, raddoppiandone il tempo di conservazione.

Il Polo Agire finanzia tutte le attività di sperimentazione che, grazie all'accordo tra l'Università e la GLOCAL FOODS srl, saranno attuate in due fasi: la prima dedicata all'ingegnerizzazione del procedimento brevettale e la seconda alla pre-commercializzazione.

Al termine delle prime due fasi l'Università **concederà il brevetto in licenza esclusiva alla GLOCAL FOODS srl**. Con quest'ultimo accordo si consolidano e rafforzano le buone pratiche messe in campo dall'Università degli Studi dell'Aquila in materia di innovazione e trasferimento tecnologico.

«Il film edibile oggetto del brevetto - chiarisce il professor Pacioni - risponde in maniera ottimale agli obiettivi di prolungare la *shelf-life* dei tartufi freschi, in particolare di quelli cosiddetti "bianchi" dotati di uno strato esterno ("peridio") sottile, poco protettivo, e costituito da cellule poco melanizzate. L'applicazione del prodotto permette il prolungamento della conservazione per un tempo doppio rispetto a tartufi non trattati, aumentando i tempi di commerciabilità».

«Puntiamo molto - afferma il presidente del Polo Agire, Salvatore Di Paolo - a diffondere la cultura dell'innovazione all'interno della tradizione agroalimentare del nostro territorio. In questo caso verificare la shelf-life dei tartufi freschi è fondamentale per capirne le caratteristiche intrinseche, ma anche per ampliarne le possibilità di conservazione e quindi di commercializzazione».

«La Glocal foods srl - spiega l'Amministratore, dottor **Simone Fioravanti** - nasce dall'esigenza di valorizzare i prodotti alimentari di qualità, abruzzesi ed aquilani, e si propone, attraverso il loro riconoscimento, di promuovere le produzioni locali, con particolare riferimento al tartufo fresco, sul territorio italiano, europeo ed extra europeo».

[Torna alla Home](#)

Coltivazione Tartufo

www.micoviven.com/

Vendita e assistenza - piante certificate. prezzi interessanti

IL CAPOLUOGO D'ABRUZZO

Share Mi piace 13.520 Segui @ilcapoluogo

Aggiungi un commento...

☒ Pubblica anche su Facebook

Stai pubblicando come Nicola Catenaro (Modifica)

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

[Aggiungi Commento](#)



**La ricostruzione de L'Aquila è un atto di civiltà**
6 persone consigliano questo elemento.

**Ritrovata Porta Barete**
686 persone consigliano questo elemento.

**31 agosto 1888: la prima vittima dello Squartatore**
3 persone consigliano questo elemento.

**Motorino contro autocarro, trauma cranico per un diciottenne**
Una persona consiglia questo elemento.

**« Campo Globo, questa era la mia casa »**
13 persone consigliano questo elemento.

Connetti

Utente:

Password:

[• Home](#)Per la tua pubblicità sul Globalist: Websystem **GRUPPO 24 ORE**Powered by: 