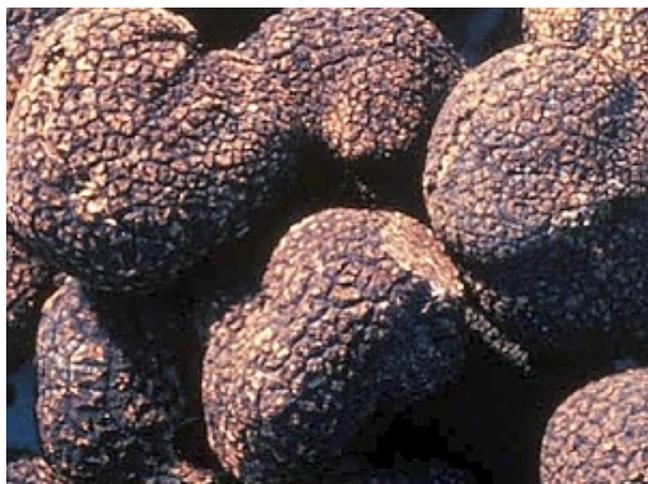


Pubblicato il 17/01/2014 08:08

## Un brevetto aquilano per conservare i tartufi freschi



**L'Ateneo dell'Aquila, il Polo di innovazione Agire e l'azienda GLOCAL FOODS, start up aquilana in campo alimentare, hanno un'intesa per l'ingegnerizzazione, il trasferimento tecnologico e la licenza dell'idea**

L'Ateneo dell'Aquila, il Polo di innovazione Agire e l'azienda GLOCAL FOODS, start up aquilana in campo alimentare, hanno un'intesa per l'ingegnerizzazione, il trasferimento tecnologico e la licenza del brevetto denominato "Un film edibile realizzato per preservare vitalità e caratteristiche organolettiche dei tartufi freschi". Si tratta di una pellicola commestibile che consente di allungare i tempi di conservazione. Il Polo Agire finanzia tutte le attività di sperimentazione. Due le fasi della sperimentazione: la prima per l'ingegnerizzazione del procedimento brevettato e la seconda per la pre-commercializzazione. Al termine, l'Università concederà il brevetto in licenza esclusiva alla GLOCAL FOODS srl. "Il film edibile oggetto del brevetto - chiarisce il prof. 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"

© Riproduzione riservata

[seconda polo agire in esterno rispetto prolungamento brevetto tempo polo di innovazione aquilano licenza tempi prodotto innovazione polo agire attività pellicola tratta trasferimento conservazione film start up tartufi campo](#)