



Innovazione dei trasformati ortofrutticoli della tradizione: nuove frontiere per le realtà produttive alto atesine

Elena Venir

Produzioni Alimentari in Sud Tirolo

A) Piccola/media scala

Cause → Materia prima in autoproduzione, eccedenze rispetto alle richieste del mercato del fresco.

Finalità → estendere nel tempo e nello spazio la vita commerciale dei prodotti aziendali; strategia per ampliare la gamma dell'offerta aziendale e aumentare il valore (valore aggiunto)

B) Industrie alimentari

Cause → volontà imprenditoriale

Finalità → frutto delle decisioni di coloro che la governano, principalmente

- messa a frutto di risorse rinvenibili nel territorio
- produrre reddito
- massimizzare il profitto
- successo sociale

A) Piccola/media scala

Caratteristiche → trasformazione artigianale legata a stagionalità e tradizione; prodotti di nicchia

Effetti → Tipicità e Alta qualità (marchi di qualità: gallo rosso; Alto Adige),
ricaduta sull'indotto del turismo (agriturismo); visibilità e promozione delle potenzialità del territorio (naturalistiche, culturali, ecc.)

B) Industrie alimentari

Caratteristiche → Decisioni su produzione/prodotti/tecnologie e politica aziendale sono dettate da dinamiche di mercato (costi/profitti)

Effetti → Creazione e diffusione del valore

Ricaduta sull'indotto e sul tessuto produttivo del territorio

Valori economici nel breve medio periodo → valori etici nel lungo periodo (un pensiero si concretizza in abitudini, stili di vita su cui si fonda una intera comunità/società)

Il modello Alto Atesino

- NO produzioni «Junk food»;
- SI produzioni di qualità: cura, passione, conoscenza e tradizione

Non saremo mai competitivi in una improbabile corsa a chi produce di più spendendo di meno! Ma chi produce per le masse difficilmente sarà in grado di competere per la qualità!
Dove si vuole stare? Dove è possibile stare?
Che futuro intravediamo?

Innovazione → strategia per sopravvivere



I livelli di innovazione diversi per le categorie
“produzioni su piccola/media scala”

→ Proj in risposta a richieste dei produttori

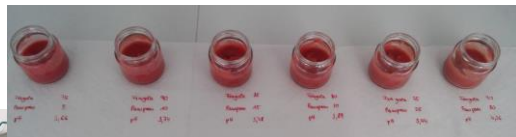
e

“industrie alimentari”

→ Proj nati in autonomia

Progetti in corso

aziende su piccola scala produttiva



LM-fp-18-01

Obiettivo migliorare stabilità e qualità sensoriale di succo di fragola/mela



LM-fp-18-02



Obiettivo ottenere una conserva di castagne senza l'impiego di acidificanti



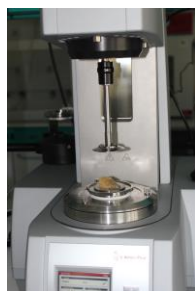
P

Obiettivo Valorizzazione tecnologica della barbabietola: sviluppo di un succo di barbabietola e mela dell'Alto Adige

LM-fp-18-03



OB-fp-17-08 Spalme llata



Obiettivo: ottimizzare la consistenza di confetture e gelatine e composte secondo i requisiti Roter Hahn



Progetti in corso

piccola/media scala e industria alimentare

NEW GENERATION HEALTHY SNACKS

Prodotto della tradizione innovato mediante nuova tecnologia

INNOVAZIONE
DI
PRODOTTO e
PROCESSO

OB-fp-17-03 - SeSaDiMela

Fresche



Secche



OB-fp-17-04 - SeSaDIC



Vacuum expansion

Competitors

Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV

Crispy snack products made from fruit and vegetables via vacuum expansion

Project funding: Fraunhofer-Gesellschaft



The objective of this project being undertaken by the Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV is to develop crispy and tasty snack products by drying fruit and vegetables using an optimized vacuum expansion process.

Lavoro presentato a
EFFoST 2017

Per Piccoli produttori → snack
Per industria → semilavorato

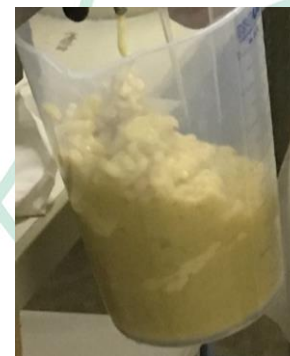
Progetti in corso

industria alimentare

INNOVAZIONE
DI
PRODOTTO e
PROCESSO

Sviluppo di una tecnica alternativa/innovative per la produzione di succo limpido

- Filrazione senza coadiuvanti
Insucco OB-fp-17-05 LM-fp-18-04
FiltrArt
- Riduzione residui nel succo
limpido OB-fp-17-06
- Consistenza purea e snack ricchi in
fibra PureMela OB-fp-17-07



CHIARIFICAZIONE DEL SUCCO SENZA L'USO DI COADIUVANTI DI FILTRAZIONE

Scopo
InSucco

produzione di succo limpido
riducendo il passaggio dei residui di
fitofarmaci dalla buccia al succo

Scopo
LoPeRe

Scopo
PüreMela

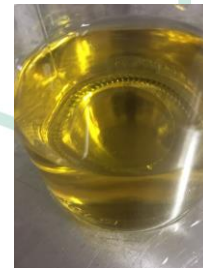
produzione di purea arricchita in fibra,
concentrata a bassa concentrazione di
zuccheri



Tecnica innovativa – succo limpido + purea concentrata



Purea: ~13 Brix ;
solidi totali: ~ 13.5%
Viscosità ~ 8 Pa s ($1s^{-1}$)



Purea conc.: ~ 13 Brix ;
solidi totali: ~ 15 %
Viscosità ~ 30 Pa s ($1s^{-1}$)

	mele	Succo std	Succo Inno
boscalid	0,021	0,022	<0,01
fludioxonil	0,175	0,016	<0,01

Livelli di intervento per l'innovazione

	SCOPO
Ricerca applicata	Innovazione di processo (es. <u>Tecnologie non convenzionali</u>) – sperimentazione preliminare LAB-scale → risultati → eventuale futuro scale up
Ricerca e sviluppo	Ottimizzazione di prodotti e processi – sperimentazione con micro impianti pilota e valutazioni tecnico-scientifiche
Trasferimento e formazione	Supporto alle produzioni esistenti con approccio tecnologico-scientifico

Il principio alla base delle scelte delle linee pilota e degli strumenti di analisi è che la ricerca consentita con queste macchine possa soddisfare 3 livelli di intervento per l'innovazione.

Formazione - Qualità e sicurezza igienico sanitaria degli alimenti

Dedicato ai produttori (su piccola scala) →
divulgazione / formazione sugli aspetti igienico
sanitari nella trasformazione dei prodotti
vegetali.

Supporto ai produttori locali: valutazione di
problematiche (igienico sanitarie, di stabilità e di
qualità dei prodotti trasformati) relative alle
trasformazioni aziendali



Gruppo Trasformazione dei prodotti ortofrutticoli



Le nostre attività sono possibili grazie alla collaborazione di molti colleghi in Laimburg:

gruppi di:

Pomologia

Piccoli frutti e drupacee

Microbiologia,

Scienze sensoriali

Agricoltura montana,

Chimica alimentare,

Lab enologia,

Difesa delle piante –
valutazione fitofarmaci

Uffici management

Ufficio comunicazione

Uffici amministrativi

Biblioteca,
Germar e Omar

....



Ringraziamento

La costruzione del Laboratorio per la Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli è stata finanziata dalla Provincia Autonoma di Bolzano – Alto Adige.

Il Laboratorio è stato realizzato nel quadro delle convenzioni programmatico-finanziarie per lo sviluppo della ricerca tecnologica ed innovativa nell'ambito di ricerca delle Tecnologie Alimentari (*Capacity Building*), approvate con delibera della Giunta Provinciale altoatesina n. 1472 del 07.10.2013.

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL

Grazie della Vostra attenzione.



Postadresse | Indirizzo postale

Laimburg 6, Pfatten | Vadena
39040 Auer | Ora (Italy)

Steuer-Nr. + MwSt.-Nr. (cod.fisc. + part. IVA) VAT number: IT00136670213
VWV Nummer/numero REA: BZ-201006 vom/del 17/10/2011



versuchszentrum@laimburg.it
centrodisperimentazione@laimburg.it
laimburg.research@pec.prov.bz.it



T +39 0471 969 500

F +39 0471 969 599



www.laimburg.it

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL