



REGIONE  
PUGLIA



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 3

**Procedura n. 3**

**Titolo: Caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti di trasformazione del pomodoro biologico ottenuti mediante tecniche innovative**

| Soggetto proponente   | Impresa privata  |
|---|--|
| Università degli Studi di Foggia  | Denominazione: AGRINATURA SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.,                  |
| Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria    | Sede di svolgimento del progetto: Contrada Sant'Agostino, Andria     |
| Durata periodo di ricerca previsto presso il Dipartimento <b>n. 10 mesi</b> | Durata periodo di ricerca previsto presso l'impresa <b>n. 8 mesi</b> |
| Ambito di ricerca dell'European Research Council (Livello 1):               | Physical Sciences and Engineering                                    |
| Ambito di ricerca dell'European Research Council (Livello 2):               | Physical Sciences and Engineering                                    |
| Filiera produttiva regionale:   | 010 - AGROALIMENTARE   |
| S.S.D.  | CHIM/01 e BIO/04   |
| Responsabile Scientifico  | Prof. Maurizio Quinto  |

**Requisiti di ammissione**

Possono partecipare alla selezione pubblica indetta per il conferimento dell'Assegno i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

- Laurea di secondo livello magistrale o specialistica appartenente alla classe:  
LM-70 Scienze e Tecnologie Alimentari o 78/S Scienze e tecnologie agroalimentari;  
LM-61 o 69/S Scienze della nutrizione umana.  
ovvero laurea equiparata conseguita secondo la normativa previgente al D.M. 509/99 o titolo equipollente conseguito all'estero;
- curriculum scientifico-professionale idoneo allo svolgimento delle attività di ricerca di cui al progetto per il quale si concorre.



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



ALLEGATO 3

### Valutazione titoli e colloquio

La Commissione si riunirà per la valutazione dei titoli in data 13/06/2022 alle ore 14.00.

I candidati sono convocati per sostenere il colloquio in data **13/06/2022 alle ore 15.00.**

**Il colloquio si svolgerà in presenza presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse naturali e Ingegneria - Via Napoli n. 25 - Foggia.**

#### Descrizione del progetto di ricerca

Il comparto agroalimentare regionale deve confrontarsi quotidianamente con il mercato nazionale ed internazionale, dovendo affrontare le sfide commerciali ed economiche, e ponendosi al contempo al passo con le richieste sempre più pressanti relative alla sicurezza alimentare ed alla agricoltura biologica. In questo contesto, la azienda Agrinatura ha sempre raccolto con entusiasmo e grande motivazione queste sfide, proponendo prodotti di trasformazione nel campo agroalimentare con caratteristiche molto peculiari, dal punto di vista sia della sicurezza che della qualità alimentare dei propri prodotti. Notevoli sono anche gli sforzi compiuti dalla azienda per proporre nuovi prodotti e con elevato valore aggiunto: tra gli ultimi, spicca per le sue caratteristiche di innovatività e potenzialità salutistiche un nuovo prodotto di trasformazione del pomodoro, che prevede un metodo di concentrazione sottovuoto ed a basse temperature. Tale procedura risulta molto promettente poiché studi preliminari condotti presso il DAFNE dell'Università di Foggia hanno dimostrato la sua capacità di preservare le caratteristiche antiossidanti ed organolettiche del pomodoro in misura maggiore rispetto alle tecniche di concentrazione tradizionale. Gli obiettivi di questo progetto di ricerca sono i seguenti: -caratterizzazione dei prodotti di trasformazione del pomodoro biologico, ottenuti mediante tecnologie innovative messe a punto dalla azienda Agrinatura, consentendo una più consapevole e competitiva immissione sul mercato nazionale ed internazionale del prodotto; - studio, mediante metodi/approcci innovativi delle proprietà antiossidanti del prodotto e valutazione del contenuto in phytochemical (principalmente carotenoidi, fenoli) durante le fasi di trasformazione, e confronto con salse ottenute con metodiche tradizionali; - valutazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare del prodotto, con particolare riferimento alla presenza di alternariolo; - determinazione della componente volatile dei prodotti di trasformazione ottenuti, che impattano fortemente le caratteristiche organolettiche del prodotto mediante analisi volatologica; - studio di metodi innovativi per la determinazione qualitativa e quantitativa di questi analiti, mediante tecniche di estrazione innovative.