



REGIONE
PUGLIA



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 17

Procedura n. 17

**Titolo: LE QUALITA' ANTIOSSIDANTI DELLE OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"
ED IL LORO EFFETTO SUL BILANCIO REBOX UMANO**

Soggetto proponente	Impresa privata
Università degli Studi di Foggia	Denominazione: ANDREA FRATEPIETRO
Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche	Sede di svolgimento del progetto: Via Fanfulla, 8, Cerignola
Durata periodo di ricerca previsto presso il Dipartimento n. 9 mesi Durata periodo di ricerca previsto presso estero n. 3	Durata periodo di ricerca previsto presso l'impresa n. 6 mesi
Ambito di ricerca dell'European Research Council (Livello 1):	Life Sciences
Ambito di ricerca dell'European Research Council (Livello 2):	Life Sciences
Filiera produttiva regionale:	010 - AGROALIMENTARE
S.S.D.	BIO/14 e MED/09
Responsabile Scientifico	Prof. Cassano Tommaso

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-6 o 6/S Biologia;
 - LM-7 o 7/S Biotecnologie agrarie;
 - LM-61 o 69/S Scienze della nutrizione umana;
 - LM-8 o 8/S Biotecnologie industriali;
 - LM-9 o 9/S Biotecnologie mediche;
 - LM-42 o 47/S Medicina veterinaria;



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 17

LM-13 o 14/S Farmacia, Farmacia Industriale Chimica e Tecnologie Farmaceutiche;
LM-54 o 62/S Scienze Chimiche;
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.

Valutazione titoli e colloquio

La Commissione si riunirà per la valutazione dei titoli in data 13/06/2022 alle ore 9:00.

I candidati sono convocati per sostenere il colloquio in data **13/06/2022 alle ore 12.00**

Il colloquio si svolgerà in modalità in presenza presso la sala riunioni dell'Unità di Epatologia, III piano -III° lotto Ospedali Riuniti di Foggia - Viale L. Pinto - Foggia.

Descrizione del progetto di ricerca

La crescente globalizzazione dei mercati impone all'agricoltura italiana una attenta revisione tecnica e organizzativa finalizzata a rafforzarne la competitività. Sicurezza dei prodotti, trasparenza nei metodi di produzione e trasformazione, riconoscibilità della provenienza e tipicità, oltre alle qualità organolettiche e nutraceutiche, costituiscono elementi di peculiarità di un alimento che il mercato traduce in valore aggiunto e costituiscono, pertanto, un importante fattore di competitività per il produttore. In tale contesto, già da tempo molte associazioni di settore, insieme alle competenti istituzioni nazionali e internazionali, a fronte di una crescente sensibilizzazione dell'opinione pubblica nei confronti della sicurezza alimentare, hanno spontaneamente formulato proposte miranti a fornire sistemi di tracciabilità a garanzia di trasparenza e verificabilità dei metodi di produzione e trasformazione. Per differenziare e tutelare i prodotti tipici da quelli concorrenti sono stati introdotti e riconosciuti marchi di Indicazione Geografica Protetta (IGP) e di Denominazione di Origine Protetta (DOP). In questo contesto, occorre rilanciare il "made in Puglia" riscoprendo la semplice e sana "dieta mediterranea". Il comparto agroalimentare dell'oliva da tavola riveste uno scarso peso se si considera il grande quantitativo di olive generalmente consumate sulle tavole degli italiani rispetto a quelle prodotte nei nostri oliveti, e ciò nonostante esista un ricco patrimonio varietale, a cui si aggiungono alcuni riconoscimenti comunitari a marchio DOP, in particolare per le olive "Bella di Daunia". Infatti, la maggior parte delle olive da tavola commercializzate (circa il 60%) proviene da Grecia, Spagna, Tunisia e Marocco. Per rilanciare l'oliva da tavola occorre dunque caratterizzarne altre proprietà oltre quelle organolettiche e nutrizionali, facendo leva sull'attenzione che il consumatore pone alle proprietà ed agli effetti dei prodotti agroalimentari sulla salute. Nasce infatti l'esigenza di etichettare tale prodotto dal punto di vista nutraceutico, al fine di aumentarne la visibilità sul mercato internazionale. Diversi studi hanno focalizzato la loro attenzione sull'identificazione e la quantificazione dei composti fenolici antiossidanti contenuti nelle olive da tavola. I polifenoli (idrossitiroso, flavonoidi, luteolina, oleuropeina) e le proprietà antiossidanti che li caratterizzano, si rivelano infatti molto importanti per la salute umana, in quanto interrompono la catena di propagazione dei radicali liberi. La valutazione del potere antiossidante dei prodotti ortofrutticoli, al fine di sfruttarne al meglio le proprietà, sta avendo una progressiva crescita di importanza nell'industria agroalimentare. La quantificazione e successiva certificazione del potere antiossidante delle Olive "Bella di Cerignola" potrà conferire al prodotto un aumento di interesse da parte



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 17

dei consumatori, con ricadute positive sulla vendita nel mercato internazionale. Inoltre, tenuto conto che la qualità dell'oliva dipende da molteplici fattori e dalle loro reciproche interazioni, in particolare dalle tecniche di coltivazione, di difesa fitosanitaria, di raccolta, trasformazione ed estrazione, si potrà intervenire sui singoli processi al fine di ottimizzare le caratteristiche del prodotto finale. L'obiettivo generale del progetto di ricerca è la messa in atto di procedure per l'individuazione dei processi di produzione e conservazione in grado di esaltare al meglio le proprietà antiossidanti del prodotto. Con questo progetto si otterrà dunque un indice obiettivo delle proprietà nutraceutiche delle olive "Bella di Cerignola", particolarmente dell'attività antiossidante del prodotto, trasferendo all'Azienda produttrice le conoscenze necessarie per realizzare un prodotto finale dalle qualità organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche peculiari. L'Ente di Ricerca fornirà dunque la certificazione di un prodotto dotato di elevato potere antiossidante. Tale certificazione, oltre che informare adeguatamente il consumatore, potrà essere utilizzata dall'Azienda produttrice quale leva di marketing per incrementare le vendite sul mercato nazionale ed internazionale. Per soddisfare e rispondere alle esigenze delineate, il presente progetto si propone i seguenti obiettivi specifici:

- analisi del potere antiossidante del prodotto al termine della coltivazione ed al termine del processo di lavorazione (deamarizzazione, lavaggi, fermentazione);
- definizione dell'impatto dei processi di lavorazione sulle proprietà antiossidanti del prodotto;
- analisi delle variazioni del potere antiossidante del prodotto durante la conservazione, con particolare riguardo alle differenti tecniche;
- definizione delle migliori strategie di conservazione del prodotto;
- analisi degli effetti del prodotto finale sul bilancio redox umano in soggetti sani ed in pazienti a rischio cardiovascolare.