



REGIONE
PUGLIA



RIPARTI



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 34

Procedura n. 34

Titolo: Metodologie analitiche per la caratterizzazione nutrizionale e della componente volatile aromatica del fico d'india

Soggetto proponente	Impresa privata
Università degli Studi di Foggia	Denominazione: CALIFANO SRL
Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche	Sede di svolgimento del progetto: S.P. 58 LE MATINE KM 12, Manfredonia
Durata periodo di ricerca previsto presso il Dipartimento n. 12 mesi	Durata periodo di ricerca previsto presso l'impresa n. 6 mesi
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 1):	Life Sciences
Ambito di ricerca dell'EuropeanResearchCouncil (Livello 2):	Life Sciences
Filiera produttiva regionale:	010 - AGROALIMENTARE
S.S.D.	CHIM/01 e AGR/15
Responsabile Scientifico	Prof. Diego Centonze

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 o 78/S SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI;

ovvero laurea equiparata conseguita secondo la normativa previgente al D.M. 509/99 o titolo equipollente conseguito all'estero;



REGIONE
PUGLIA



RIPARTI



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



HR EXCELLENCE IN RESEARCH

ALLEGATO 34

- 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 9:30**.

Il colloquio si svolgerà in modalità telematica mediante il seguente link meet.google.com/nnp-eipq-gea

Descrizione del progetto di ricerca

Il settore agroalimentare del territorio regionale è caratterizzato da un limitato numero di aziende di trasformazione e dal basso grado di innovazione nei prodotti. Per questo motivo, la Califano srl ha deciso di investire in questo settore puntando sulla produzione avanzata dall'elevato grado di innovazione, con riutilizzo e valorizzazione di scarti di lavorazione, per lo sviluppo di nuovi alimenti, caratterizzati da elevati livelli nutrizionali e proprietà organolettiche. La caratterizzazione nutrizionale ed organolettica non solo è richiesta come standard anche a livello internazionale, ma è indispensabile al perfezionamento dei processi di produzione ed alla promozione e commercializzazione delle derrate alimentari, in particolare quelle di nuova formulazione. Il progetto sarà sviluppato perseguendo obiettivi realizzativi (OORR) finalizzati alla caratterizzazione aromatica e nutrizionale di materie prime, prodotti e scarti della lavorazione industriale di *Opuntia Ficus Indica* (L.) Mill. Cactaceae (fico d'india). Nello specifico saranno necessari OORR finalizzati: alla selezione delle tecniche analitiche, tra quelle sviluppate dall'Università, più idonee alla caratterizzazione della particolare derrate alimentare considerata (OR1); all'analisi e caratterizzazione delle derrate alimentari (OR2); all'elaborazione dei risultati con approcci statistici multivariati (OR3). Nello specifico saranno valutate le prestazioni di tecniche di estrazione non invasive, atte a conservare il profilo originario delle sostanze volatili, e delle tecniche di separazione (gas cromatografia) e rivelazione (spettrometria di massa) dei composti volatili aromatici. Analogamente riguarderà l'aspetto nutrizionale, per il quale saranno valutate le sostanze che possono contribuire all'aspetto di qualità della materia prima e del prodotto. I metodi impiegati saranno basati sul pretrattamento dei campioni reali con tecniche di microestrazione ad assorbente impaccato (MEPS) che permettono di lavorare su piccole quantità di campione, consentendo una pre-concentrazione prima dell'analisi. Quest'ultima sarà condotta mediante separazione in cromatografia liquida con rivelazione spettroscopica o elettrochimica. Tramite questi OORR si otterranno le informazioni indispensabili alla elaborazione e stesura delle relative "Schede Tecniche degli Alimenti" che saranno oggetto dell'OR4.