

"PROGRAMMA DI AZIONE NAZIONALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E I PRODOTTI BIOLOGICI PER L'ANNO 2008 – 2009 – SUPPORTO SCIENTIFICO PER L'ELABORAZIONE ED ATTUAZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA (AZIONE 2.2)"

T E M A T I C A   E

AZIONI MIRATE A CONOSCERE E VALORIZZARE LE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI

<b>ID</b>	<b>Ente Proponente</b>	<b>Titolo della Ricerca</b>	<b>Acronimo</b>	<b>Coordinatore</b>	<b>Punteggio</b>
<b>119</b>	Università degli Studi di Napoli "Federico II" Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta, dell'Ambiente e delle Produzioni Animali	Coltivazione biologica e trasformazione del pomodoro da industria: effetti su qualità e caratteristiche nutrizionali dei prodotti	BioPomNutri	Dott.ssa Maria Antonietta Rao	<b>88</b>
<b>6</b>	Università degli Studi di roma " Tor Vergata" Dipartimento di Neuroscienze	"Mensa sana, <i>corpore sano</i> "	MenSa	Prof. Antonino De Lorenzo	<b>87</b>
<b>61</b>	PRODAL Scarl	Caratterizzazione e valorizzazione prodotti biologici	BioValue	Dott.ssa Giovanna Ferrari	<b>84</b>
<b>76</b>	Università di Bologna Dipartimento di Scienze degli Alimenti	Sviluppo di modelli chemiometrici per caratterizzare e valorizzare i vini ottenuti da agricoltura biologica	VINO BIO	Prof. Andrea Versari	<b>79</b>
<b>55</b>	Università degli Studi di Padova Dipartimetro di Scienze Animali	Valutazione nutrizionale e sensoriale del latte e dei formaggi ottenuti da allevamenti bovini e caprini biologici e validazione dei metodi ottenuti da allevamenti di metodi rapidi per la valorizzazione e l'identificazione dei prodotti	NUTRILACTIS	Dott.ssa Lucia Bailoni	<b>79</b>
<b>121</b>	CRA-ACM Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee	Qualità nutrizionale e salutistica e tracciabilità degli agrumi biologici	QUALINUTRI BIO	Dott. Paolo Rapisarda	<b>75</b>
<b>49</b>	Università degli Studi di Napoli	I CLA nel latte di capra allevata con il sistema biologico:	CABIO-CLA	Prof. Federico	<b>74</b>

	"Federico II" Dipartimento di Scienze Zootecniche e Ispezione degli Alimenti	studio dell'espressione genica della stearyl-CoA desaturasi		Infascelli	
<b>20</b>	Università di Camerino Scuola di Bioscienze e Biotecnologie	Valorizzazione di specie orticole, e non, caratterizzate da pigmentazione rossa	BioRed	Prof. Evandro Fioretti	<b>72</b>
<b>120</b>	Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" Dipartimento di Scienze Biomolecolari	Investire in salute	INVINSA	Prof. Franco Canestrari	<b>72</b>
<b>48</b>	Università del Salento Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali	Olio di Oliva prodotto da agricoltura biologica: impatto delle caratteristiche nutrizionali sulla salute dell'uomo	BiOSal	Dott. Vincenzo Zara	<b>71</b>
<b>37</b>	Università di Foggia Centro di Ricerca Interdipartimentale BIOAGROMED	Valorizzazione degli aspetti nutrizionali e salutistici della produzione biologica di frumento duro e farro	NUTRIBIOCE R	Prof.ssa Zina Flagella	<b>69</b>
<b>101</b>	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione	Qualità nutrizionale dei prodotti biologici: conoscenza e comunicazione al consumatore	CONNUBIO	Dott. Flavio Paoletti	<b>68</b>
<b>149</b>	Università degli Studi di Firenze Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'ambiente Agroforestale	Aspetti qualitativi per una migliore valorizzazione del prodotto pane	QUALIPANE	Dott. Stefano Benedettelli	<b>65</b>
<b>110</b>	Università degli Studi di Perugia Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali	Caratterizzazione e valorizzazione delle caratteristiche nutrizionali e ottimizzazione della tecnica colturale della produzione biologica del kiwi dell'area IGP "Kiwi Latina"	BIOIGPKIWI	Dott. Franco Famiani	<b>61</b>
<b>150</b>	Università degli Studi di Firenze Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali, del Suolo e dell'ambiente Agroforestale	Proprietà funzionali di germoplasma di grano saraceno ( <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench) in coltivazione biologica	SARACENO	Dott. Paolo Casini	<b>59</b>
<b>156</b>	Politecnico di Milano Dipartimento di Elettronica e Informazione	Un sistema integrato (multimediale in rete) per la conoscenza e la valorizzazione dell'olio extra-vergine di	YOU-BIO	Prof. Paolo Paolini	<b>58</b>

		oliva biologica italiana e per la sensibilizzazione sui valori nutritivi dei prodotti biologici			
<b>98</b>	CRA-IAA Unità di Ricerca per i processi dell'industria agroalimentare di Milano	Strategia di eliminazione di anidride solforosa nella trasformazione di drupacee biologiche e sue ricadute sulla qualità: scelta varietale, difesa fitosanitaria, conservazione e processo	ELI.SOL.QUA	Dott. Roberto Giangiacomo	<b>58</b>
<b>51</b>	CNR - Istituto Sistema Produzione Animale	Caratterizzazione dei parametri qualitativi di alimenti biologici di origine animale al fine di una migliore informazione e tutela del prodotto destinato al consumo alimentare umano	BuBiPro	Dott.ssa Fiorella Sarubbi	<b>55</b>
<b>118</b>	Università degli Studi di Napoli "Federico II " Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta, dell'Ambiente e delle Produzioni Animali	Controllo della qualità nutrizionale del frutto di pomodoro in sistemi di agricoltura: studio dei fattori genetici e di interazione della pianta con le micorrize	NutriPomBio	Dott. Antonio Di Matteo	<b>54</b>
<b>107</b>	Università degli Studi della Toscana Dipartimento di Produzioni Animali	Indagine sui sistemi di allevamento caprino biologici e relazione con parametri di composizione e di qualità al consumo per la conoscenza e la valorizzazione degli aspetti nutrizionali dei prodotti biologici	BIOinFORMA	Prof. Umberto Bernabucci	<b>53</b>
<b>24</b>	Università di Pisa Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi"	Valorizzazione dell'albicocca biologica: caratterizzazione organolettica e nutraceutica dei frutti come marker di qualità e attitudine alla minima lavorazione come prodotto di IV gamma	ALBIO	Dott.ssa Raffaella Viti	<b>52</b>
<b>87</b>	Università degli Studi di Udine Dipartimento di Scienze Animali	Prodotti monorazza di Pezzata Rossa Italiana biologici	PROPRIBIO	Dott. Stefano Bovolenta	<b>50</b>