

CREA PER L'INNOVAZIONE 2020: IL CENTRO ALIMENTI E NUTRIZIONE PER UN SISTEMA ALIMENTARE SEMPRE PIU' SOSTENIBILE E SANO

Prodotti innovativi e funzionali, processi di produzione green e nuovi approcci per informare ed educare il consumatore ad una dieta sana: ecco gli ingredienti del CREA Alimenti e Nutrizione

Come sarà l'alimentazione di domani? In che modo una corretta alimentazione, salutare per noi, può esserlo anche per il pianeta? La ricerca è sempre più orientata a rafforzare la consapevolezza nei consumatori del legame esistente fra salubrità umana e salute del pianeta, senza dimenticare l'obiettivo di azzerare la fame e tutte le forme di malnutrizione. Prodotti innovativi e funzionali, processi di produzione basati su tecnologie green e innovazione culturale nell'approccio al consumatore sono, quindi, gli ingredienti messi in campo dal CREA Alimenti e Nutrizione proprio in tale direzione.

Per quanto riguarda la **creazione di prodotti innovativi**, basti pensare a "**Veggie - Med - Cheeses** (*Valorisation Of Thistle-Curdled Cheeses In Mediterranean Marginal Areas*)", che coniuga attenzione alla fascia di mercato "animal free", con nuove opportunità di sviluppo per il territorio. Il progetto, infatti, è incentrato sull'individuazione di metodi di coltivazione sostenibili (bassi input chimici e idrici) del cardo da cui ottenere caglio vegetale da utilizzare sia nella produzione sperimentale di formaggi normalmente ottenuti con caglio vegetale (Caciofiore e Torta del Casar), sia di formaggi prodotti con caglio animale (Queso de Murcia e Feta).

In un'ottica di sostenibilità ambientale e in un contesto di economia circolare è fondamentale il **recupero, dagli scarti delle filiere produttive, di nutrienti e molecole bioattive**, per lo sviluppo di prodotti funzionali ad elevato valore aggiunto, da impiegare in vari settori produttivi, dall'alimentazione, alla nutraceutica, alla cosmetica fino ad arrivare alla realizzazione di packaging. Per esempio, il progetto **PROBIS** (*Processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il recupero di molecole di interesse nutraceutico da scarti della filiera ittica*) valorizza gli scarti della filiera ittica, recuperando gli omega-3 (DHA, EPA) e la vitamina E in essi contenuti, per reintrodurli successivamente nel settore alimentare, nutraceutico e cosmeceutico. Inoltre, la lavorazione degli scarti alimentari per estrarne molecole bioattive, viene eseguita con una serie di **protocolli green**, processi biotecnologici innovativi e sostenibili per il benessere dei consumatori e la protezione dell'ambiente in un contesto di economia circolare e mirando ad un obiettivo di zero residui. Come nel caso del progetto **EXCornSEED** (*Separation, fractionation and isolation of biologically active natural substances from corn oil and other side streams*), che sviluppa e valida un processo integrato di tecnologie green e sostenibili per il recupero di proteine e molecole bioattive da sottoprodotti di impianti di produzione di bioetanolo e biodiesel da mais e colza, da utilizzare nella formulazione di prodotti funzionali destinati a settori di mercato di elevato valore quali il chimico, l'alimentare (prodotti per anziani e prima infanzia) e il cosmetico.

Innanzitutto, l'innovazione che richiede una rivoluzione a 360°, con un cambio di prospettiva nelle abitudini alimentari e negli stili di vita è proprio quella culturale. Per un consumatore sempre più frastornato tra pubblicità e informazioni di ogni genere, è essenziale trovare nuovi ed efficaci approcci in grado di sensibilizzarlo sulle scelte sane. **Informare ed educare** è sicuramente una delle mission del Centro, che vanta non solo l'aggiornamento e revisione delle Linee Guida Nazionali per una sana alimentazione, ma anche la pubblicazione del Portale AlimentiNUTrizione

CONTATTO STAMPA

MICHAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista

Coordinatore Ufficio Stampa
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 | F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it | W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA
FACEBOOK: CREA – RICERCA

(<https://www.alimentinutrizione.it/>), una visione d'insieme delle attuali conoscenze scientifiche sugli alimenti e la nutrizione con l'intento di guidare anche il semplice cittadino con maggiore consapevolezza verso stili di vita più sani, equilibrati e sostenibili. Il sito è costituito da 6 sezioni differenti: *Consumi alimentari, Etichettatura nutrizionale, Percepire la Tradizione, Linee Guida per una sana alimentazione, Focus specifico sulla carne bovina* e l'ultimo aggiornamento delle *Tabelle di Composizione degli Alimenti* (<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>).

«Gli anni recenti, in particolare la *Decade delle azioni per la nutrizione* – ha spiegato **Elisabetta Lupotto**, Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione – hanno evidenziato l'importanza della corretta alimentazione non solo per la nostra salute ma anche per quella del pianeta. E' essenziale creare, quindi, un legame fra la ricerca di settore vera e propria e le azioni che si possono intraprendere per accrescere la consapevolezza del consumatore verso un corretto comportamento alimentare più sano, equilibrato e sostenibile».

Contatto stampa: Micaela Conterio 3358458589