

Il progetto **SUSHIN** incontra gli stakeholder - seconda edizione -

Fondazione Edmund Mach

San Michele all'Adige (TN), 5 luglio 2019

Palazzo Ricerca e Conoscenza, Sala conferenze (3° piano)

SUSHIN - *SU*stainable *fiSH* feeds *IN*novative ingredients è un progetto iniziato nel gennaio 2017 che si concluderà nel 2021 ed è finanziato da un pool di fondazioni di origine bancaria associatesi in **AGER2** per promuovere la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano (*grant n° 2016-0112*).

SUSHIN mira alla ricerca ed alla valorizzazione di nuovi ingredienti da utilizzare nei mangimi (**insetti, crostacei, micro-alghe e sottoprodotti della macellazione degli avicoli**). per le principali specie ittiche allevate in Italia - **branzino, orata e trota** - in sostituzione o integrazione a quelli convenzionali, di origine ittica e agroindustriale.

- PROGRAMMA -

9:00 Apertura dei lavori. Benvenuto da parte della Fondazione Mach, *C. Ioriatti, Dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico della FEM*. Saluto introduttivo da parte di AGER. Introduzione al progetto SUSHIN, *Responsabile del progetto E. Tibaldi, (UNIUD) – Responsabile scientifico per FEM, F. Lunelli (FEM)*

9:30 Caratterizzazione degli ingredienti innovativi studiati in Sushin

Caratteristiche chimico-nutrizionali di nuovi ingredienti nei mangimi per l'itticoltura, *S. Failla e M. Contò (CREA)*

Digeribilità delle farine di gambero rosso della Louisiana e di insetti (*H. illucens*) nella trota e nella spigola, *G. Cardinaletti (UNIUD)*

Contaminazione di farine di ruminanti in PAT avicole: risultati qualitativi e quantitativi di indagini microscopiche e molecolari, *M. Miarelli e A. Crisà (CREA)*

Caratteristiche di biosicurezza degli ingredienti test, *F. Di Giacinto (IZSAM)*

10:40 COFFEE BREAK

11:00 Risposta integrata della trota a diete inclusive degli ingredienti Sushin

Prestazioni zootecniche: primi risultati delle prove di alimentazione della trota, *F. Faccenda (FEM)*

Primi risultati su benessere, salute e microbioma intestinale, *T. Petochi (ISPRA), D. Volpatti (UNIUD) e F. Fava (FEM)*

Primi risultati su morfofisiologia e welfare dell'apparato digerente, *B. Randazzo (UNIVPM)*

12:00 Qualità del prodotto finale, valutazione della sua sostenibilità, risposta del consumatore

Primi risultati sulla qualità delle carni prodotte con i nuovi mangimi, *G. Parisi (UNIFI)*

Analisi di sostenibilità ambientale (LCA) degli ingredienti Sushin, *S. Maiolo (Univ. Ca' Foscari, Venezia)*

Risultati dell'indagine di marketing sulla propensione dei consumatori nei confronti del pesce allevato con i mangimi «Sushin», *F. Nassivera (UNIUD)*

13:00 Conclusioni, E. Tibaldi (UNIUD)

13:30 BUFFET CON IL GENTILE CONTRIBUTO DI «TROTE ASTRO»