

Avviso per la Concessione di una licenza esclusiva su tutti i diritti nascenti dalla domanda di priorità italiana n. 102016000007097 dal titolo "Metodo di misurazione della capacità antiossidante"

Il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, con sede legale in via PO 14, 00198 Roma, per il tramite proprio Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (CREA-NUT) Ente di diritto pubblico, con sede operativa in Roma, Via Ardeatina 546 00178 - Roma, intende acquisire da aziende di settore manifestazioni di interesse finalizzate al conseguimento di "licenza esclusiva" per utilizzare a scopo industriale tutti i diritti nascenti dalla domanda di priorità italiana n. 102016000007097 "Metodo di misurazione della capacità antiossidante".

AVVISO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Si specifica che il presente avviso non costituisce offerta al pubblico ex art. 1336 c.c., né un sollecito all'investimento ai sensi degli artt. 94 e seguenti del D.Lgvo. 24.2.1998, n. 58/98 e s.m.i, bensì semplice ricerca di mercato, cui non consegue alcun obbligo per l'Ente a fornire informazioni circa l'esito di offerte, né alcun obbligo di stipula.

Premesso che

- L'invenzione "Metodo di misurazione della capacità antiossidante" è stata sviluppata presso il CREA-NUT;
- In data 25/01/2016 il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria ha depositato la domanda per l'ottenimento del brevetto d'invenzione (Domanda n. 102016000007097), pertanto ad esso sono riconducibili i diritti nascenti dalla domanda di priorità italiana n. 102016000007097

si chiede

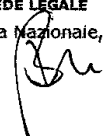
a tutti gli interessati, di esprimere una manifestazione d'interesse per acquisire una "licenza esclusiva" per lo sviluppo a fini industriali dell'invenzione dal titolo "Metodo di misurazione della capacità antiossidante".

La manifestazione dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- a) dati anagrafici dell'offerente. Per società, enti e persone giuridiche indicare la denominazione/ragione sociale, sede legale, codice fiscale, numero e data della partita IVA, generalità del soggetto avente i poteri di rappresentanza;

SEDE LEGALE

Via Nazionale, 82 - 00184 Roma



CENTRO DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma

T +39 06 514941 F +39 06 51494550

@ nut@crea.gov.it W www.crea.gov.it

CREA è un ente pubblico a partecipazione statale e regionale, con personalità giuridica propria.

- b) breve relazione indicante: la comprovata esperienza dell'Azienda nel campo della costruzione di prototipi di macchine elettriche e/o meccaniche con focus sul comparto prototipazione e biomedicale; le principali attività commerciali in Italia e/o all'estero, includendo anche i relativi volumi commerciali; le motivazioni per cui si ritiene di essere interessati all'acquisizione di una licenza per tale invenzione; le azioni di sviluppo e diffusione che si intenderebbe attuare ivi incluse quelle promozionali, di valorizzazione e di controllo possibili ed ogni altra informazione utile che possa far intendere quale sia l'organizzazione e la volontà di commercializzare il prodotto.

Il CREA-NUT si riserva il diritto di non considerare valide le manifestazioni di interesse che non rispettino le condizioni sopra citate.

Il CREA-NUT si riserva altresì il diritto di non prendere in considerazione le domande effettuate da Organismi che in passato sono risultati inadempienti nel rispetto delle norme contrattuali di contratti di licenza stipulati con CREA e in particolare se non in regola coi pagamenti di somme già fatturate.

La manifestazione di interesse e i documenti allegati, dovranno pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 26/1/2017** tramite comunicazione scritta (raccomandata posta ordinaria) alla sede del CREA-NUT, Via Ardeatina 546 00178 - Roma. Sulla busta dovrà essere riportata la dicitura *"Manifestazione di interesse per la concessione di una licenza esclusiva su tutti i diritti nascenti dalla domanda di priorità italiana n. 102016000007097 dal titolo "Metodo di misurazione della capacità antiossidante"*

In alternativa i soggetti interessati potranno far pervenire la loro proposta, completa di piano di attività dettagliato, al seguente indirizzo di posta elettronica: nut@pec.entecra.it

Eventuali informazioni tecniche potranno essere richieste al: Dott. Enrico Finotti, tel. 06/...
e-mail: enrico.finotti@crea.gov.it oppure nut@crea.gov.it

Roma, 10/01/2017



Il Direttore inc. del CREA-NUT
Dott. ssa Elisabetta Lupotto

Metodo di misurazione della capacità antiossidante

Descrizione dell'innovazione

A cosa serve?

L'invenzione riguarda un metodo di misurazione della capacità antiossidante totale di una sostanza che presenti una frazione lipofila, o idrofila o entrambe.

Il metodo secondo l'invenzione sfrutta il fenomeno dell'ossidoriduzione provocata dal bombardamento di un bersaglio chimico con una fonte di radicali liberi e consente di misurare la capacità antiossidante dato dalle due frazioni lipofila ed idrofila, sia che esse si trovino in soluzione, sia che si trovino in sospensione.

Pertanto l'invenzione consente di effettuare misure di capacità antiossidante su differenti matrici o su singole sostanze chimiche.

Caratteristiche e aspetti innovativi

Grazie al metodo è possibile misurare la capacità antiossidante totale di tutti i tipi di molecole o miscele delle stesse e, sostanzialmente di qualsiasi sostanza presente nell'ambiente, senza dover effettuare preparazioni chimiche preventive sul campione da testare.

Il metodo può essere vantaggiosamente applicato per testare differenti liquidi biologici siano essi trasparenti o opachi, senza dover ricorrere a manipolazioni chimiche, ad esempio dovute alla necessità di separare le frazioni lipofila e idrofila.

Un ulteriore vantaggio dell'invenzione deriva dalla possibilità di testare sostanze altamente lipofile e antiossidanti, come ad esempio la vitamina E, i carotenoidi e il licopene notoriamente solubili solo in solvente, n-esano e toluene.

Il metodo risulta semplice e affidabile e può essere realizzato industrialmente a costi contenuti.

Campi di applicazione

L'invenzione trova particolare, ma non esclusiva, applicazione industriale in campo farmaceutico, medico, cosmetico, dei fitosanitari, nutrizionale e alimentare, oltre che nel campo della ricerca scientifica applicata a molteplici finalità. Ad esempio, in campo farmaceutico e medico l'invenzione può essere applicata per sperimentare nuovi prodotti ed integratori e nell'analisi sierologica per determinare lo stress ossidativo e, conseguentemente, per identificare composti in grado di contrastarlo. In campo alimentare l'invenzione può essere sfruttata dall'industria agroalimentare, conserviera e delle trasformazioni e nel campo delle tecnologie alimentari, nella selezione di prodotti con caratteristiche alimentari e nutrizionali desiderate. In particolare, il metodo trova applicazione per il monitoraggio delle proprietà antiossidanti durante le fasi di preparazione di prodotti alimentari e durante la fase di conservazione dei prodotti stessi, al fine di poter intervenire con le correzioni necessarie per ottenere prodotti finali con le proprietà antiossidanti desiderate dai consumatori.

Il metodo secondo l'invenzione è suscettibile di varianti e modificazioni rientranti nello stesso principio inventivo.

