

**RIORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA'**  
**DEL**  
**CENTRO DI RICERCA ALIMENTI E NUTRIZIONE**  
**IN TRE AREE DI RICERCA**

Approvata con Determina prot. n. 58815 del 28/07/2025

## Area di Ricerca 1 **Scienza degli Alimenti**

L'attività di ricerca dell'Area è volta alla valutazione della qualità e delle proprietà funzionali degli alimenti di filiere produttive vegetali, animali, ittiche inclusi i prodotti ad indicazione geografica caratterizzanti il *made in Italy* (DOP, IGP, STG prodotti tradizionali) attraverso lo studio delle caratteristiche chimiche, fisiche, tecnologiche, nutrizionali, microbiologiche, sensoriali e di sicurezza d'uso e lo sviluppo di tecnologie sostenibili. La ricerca è mirata anche all'individuazione di marcatori di qualità, di classificazione merceologica e di processo in relazione alla produzione, trasformazione e conservazione (*shelf-life*), seguendo l'approccio *from farm to fork*. Si interessa allo sviluppo di alimenti funzionali e processi innovativi anche con un approccio olistico (*food design*) e alla valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti dell'industria agroalimentare, in un'ottica di economia circolare e sostenibilità. Seguendo gli standard internazionali, implementa e aggiorna le Tabelle di Composizione degli Alimenti (TCA), strumento fondamentale per i diversi stakeholders -dal settore agroalimentare a quello medico-nutrizionale fino al consumatore (etichettatura nutrizionale)-. Fornisce supporto scientifico agli organi legislativi nazionali e internazionali di settore attraverso l'elaborazione di documenti e strumenti a supporto delle politiche alimentari.

**Parole chiave:** qualità degli alimenti, *made in Italy*, *food design*, processi di trasformazione degli alimenti, indicatori di prodotto e di processo, tracciabilità, sostenibilità degli alimenti, tabelle di composizione degli alimenti, *novel/functional foods*, contaminanti, etichettatura degli alimenti.

## Area di Ricerca 2 **Scienza della Nutrizione**

L'Area contribuisce al progresso delle conoscenze scientifiche rivolte allo studio delle interazioni tra dieta e organismo umano, alle conseguenti ricadute sul benessere degli individui ed alla valorizzazione di un sistema agroalimentare sostenibile e innovativo, con particolare riguardo ai prodotti tipici della dieta mediterranea ed alla tutela della biodiversità. Studia la relazione tra dieta, stile di vita e stato di nutrizione. Valuta gli effetti sull'organismo dei composti presenti nei singoli alimenti o nella dieta e identifica i biomarcatori nutrizionali. Studia gli aspetti fisiologici e i meccanismi molecolari attraverso cui la dieta regola il mantenimento dello stato di salute e influisce sull'insorgenza di malattie a componente nutrizionale. Approfondisce le evidenze scientifiche utili per la formulazione dei fabbisogni in energia e nutrienti e conduce ricerche per l'identificazione degli indicatori di sostenibilità nutrizionale della dieta mediterranea. Gli approcci utilizzati comprendono studi osservazionali, di intervento nutrizionale e di biodisponibilità, studi di popolazione con approcci *life-course*, nonché studi su modelli animali e cellulari. Le metodologie sperimentali prevedono tecniche di misura del dispendio energetico e della composizione corporea, di biochimica, biologia cellulare/molecolare e microbiologia, utilizzando anche approcci-omici (trascrittomica, metagenomica, metabolomica).

**Parole chiave:** dieta mediterranea, stato di nutrizione, prevenzione delle malattie non trasmissibili, fisiologia della nutrizione, biochimica della nutrizione, metabolomica, biologia cellulare, microbiota.

### **Area di Ricerca 3 Educazione, Consumi e Comportamenti Alimentari**

L'Area sviluppa metodologie per la rilevazione dei consumi alimentari e conduce indagini a livello nazionale finalizzate alla stima dell'adeguatezza della dieta e all'identificazione di modelli di consumo alimentare sani e a "basso impatto ambientale". Realizza e analizza banche dati dei consumi alimentari armonizzate in base a metodologie standardizzate adottate da organismi internazionali. Svolge ricerche sulle determinanti delle scelte alimentari e sulle preferenze e percezioni sensoriali in una prospettiva interdisciplinare e in diversi contesti multisensoriali. Misura l'accettazione e il comportamento di scelta in relazione anche alle proprietà sensoriali dei prodotti alimentari. Sviluppa raccomandazioni nutrizionali, indici di qualità della dieta e di aderenza alle raccomandazioni nutrizionali. Svolge attività di formazione e di divulgazione per la promozione di una alimentazione sana e sostenibile attraverso interventi di educazione alimentare indirizzati soprattutto alle scuole (docenti, alunni e famiglie), anche come servizio per i privati o come supporto tecnico-scientifico ad altri enti e istituzioni. Sviluppa attività di social learning finalizzate all'aumento della sostenibilità dei sistemi alimentari. Nell'area rientrano le attività di coordinamento delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana e dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari su tutta la filiera.

**Parole chiave:** consumi alimentari; banche dati armonizzate; scelte alimentari; percezioni sensoriali; contesti multisensoriali; educazione alimentare; attività di formazione; social learning; raccomandazioni nutrizionali; osservatorio sprechi alimentari.