



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Progetto AGER

Bando con scadenza "Acquacoltura"

Contributi deliberati dal CdG del 29 giugno 2016

Organizzazione	Sede legale	Provincia	Titolo del progetto	Partenariato	Contributo deliberato (€)
Università degli Studi dell'Insubria	VARESE	VA	Fine Feed For Fish - 4F	Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Milano Bicocca, Università degli Studi di Sassari, Fondazione Parco Tecnologico Padano, Consorzio Italbiotec, Porto Conte Ricerche	784.000,00
<p>Nel contesto della produzione di mangimi per pesci carnivori al fine di contenerne i costi, sono sostituite farina e olio di pesce con fonti proteiche e oleose di origine vegetale. I pesci reagiscono modificando risposta produttiva, qualità, aumentando morbilità e impatto ambientale. Il progetto focalizzato su trota iridea e spigola, intende fornire nuove soluzioni mediante: 1. Ottimizzazione dell'impiego degli aminoacidi sintetici 2. Identificazione di fonti proteiche alternative (farine di avicoli e insetti) 3. Valutazione dell'impatto sulla qualità del prodotto e benessere nutrizionale (confronto con diete ricche in farine vegetali) 4. Valutazione bioeconomica e ambientale dell'intero processo produttivo, supportando il comparto ittico nell'adozione di soluzioni ecocompatibili 5. Disseminazione e trasferimento tecnologico sono elementi centrali della proposta, elaborata nel rispetto dei principi di Responsible Research & Innovation.</p>					
Università degli Studi di Udine	UDINE	UD	Novel ingredients and underexploited feed resources to improve sustainability of farmed fish species: growth, quality, health and food safety issues - SUSHIN (Sustainable fiSH feeds INnovative ingredients)	IZSAM "G. Caporale", ISPRA-Roma, Fondazione Edmund Mach, Università degli Studi di Firenze, CREA-PCM, Università Politecnica delle Marche	716.000,00
<p>SUSHIN è un progetto triennale diretto alla ricerca di nuovi ingredienti da utilizzare nella formulazione di mangimi per le principali specie ittiche allevate in acquacoltura e risponde alla necessità di ridurre l'utilizzo di farine e oli di pesce (FAO, 2014) e assicurare al tempo stesso la sostenibilità ambientale e economica delle produzioni d'acquacoltura e la qualità del prodotto per il consumatore. Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca, il progetto valuta il valore nutritivo, le performance di crescita, il benessere, la qualità e la sicurezza alimentare nella trota, nel branzino e nell'orata alimentati con una nuova generazione di diete dove i convenzionali ingredienti marini e vegetali sono sostituiti da nuovi ingredienti o alimenti zootecnici sottoutilizzati quali le farine ottenute da insetti, dai residui di macello avicolo, da crostacei e da microalghe.</p>					