

HOME

Home > News

- News
- Proroga termine immatric./iscrizioni a.a. 2016/2017
- Test Piazzamento Lingua Inglese
- Calendario Sedute di Laurea
- Orario I Semestre a.a. 2016/2017
- Visita tecnica EIMA 2016
- Domanda di Preiscrizione e Calendario prove - Lauree Magistrali
- MODALITA' DI RECUPERO OBBLIGHI FORMATIVI AGGIUNTIVI OFA
- Progetto di ricerca VIOLIN
- Risultati Classifica CENSIS Didattica

DIPARTIMENTO

Progetto di ricerca VIOLIN DIDATTICA

INFRASTRUTTURE



FONDAZIONI IN RETI PER LA RICERCA AGROALIMENTARE

Il DAFNE è parte del progetto di ricerca VIOLIN per la valorizzazione i prodotti italiani provenienti dall'oliva sostenuto da AGER.

AGER (agroalimentare e ricerca, <http://www.progettoager.it/>) è un progetto di collaborazione tra fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nel settore agroalimentare italiano. Quest'anno un comitato di 20 esperti internazionali ha selezionato, secondo criteri di peer review, i 3 progetti vincitori tra le 38 proposte progettuali candidate nel settore Olivo e Olio. Tali progetti sono mirati al conseguimento di risultati in grado di incidere a breve termine sulla quantità, sulla qualità e sulla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano, a partire dalla produzione della materia prima. In questo contesto il progetto VIOLIN coordinato a livello nazionale dall'Università di Messina è stato finanziato con 1.008.000 euro e vede la partecipazione Università degli Studi di Roma "La Sapienza", l'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, l'Università degli Studi di Torino, la Fondazione Edmund Mach, l'Università degli Studi del Sannio, l'Università della Tuscia, l'Università degli Studi di Genova, l'Università Campus Bio-Medico di Roma, l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, l'Università degli Studi di Verona. L'inizio delle attività è previsto per l'autunno 2016.

In particolare l'unità operativa facente capo al DAFNE, composta dal Prof. Santi (responsabile scientifico) e dalla Prof.ssa Bernini, sarà coinvolta soprattutto nella valorizzazione dei prodotti di scarto della lavorazione delle olive da cui è possibile estrarre composti ad alta attività biologica per l'industria cosmetica, farmaceutica e dell'integrazione alimentare (nutraceutici).