



► SETTORE INTERVENTO: **ENOLOGIA**

► TITOLO PROGETTO:

ValorVitis - Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto
ValorVitis - Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds

 BUDGET AGER	 DATA inizio e fine
Euro 870.000,00	27/06//2011 ► 26/02/2015

CAPOFILA Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza	COORDINATORE PROGETTO Giorgia Spigno
PARTNER ► Università degli Studi di Torino	 REFERENTE SCIENTIFICO Giuseppe Zeppa
PARTNER ► Università degli Studi di Milano	 REFERENTE SCIENTIFICO Vera Lavelli
PARTNER ► Università degli Studi di Trento	 REFERENTE SCIENTIFICO Luca Fiori
PARTNER ► Università di Scienze Gastronomiche	 REFERENTE SCIENTIFICO Luisa Torri

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | **FAX** +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it

Descrizione

La finalità del progetto è stata lo sviluppo di una strategia integrale di recupero di alcuni sottoprodotti dei processi di vinificazione e distillazione, per ridurre l'impatto ambientale e ottenerne derivati ad alto valore aggiunto, con conseguente significativo profitto per le aziende di vinificazione.

Relativamente alla valorizzazione dei raspi sono stati messi a punto processi di frazionamento lignocellulosico per il recupero di antiossidanti, zuccheri fermentescibili e cellulosa.

Relativamente alla valorizzazione delle bucce di vinacce, si è lavorato sia sulla produzione di farine per l'impiego diretto in alimenti, sia sulla produzione di estratti ricchi in composti polifenolici antiossidanti.

Le farine ottenute da diverse cultivar, sia nere sia bianche, hanno mostrato un buon contenuto in fibra, minerali e polifenoli e sono state utilizzate con successo per sviluppare diversi prodotti (formaggi, yogurt, pane, puree di frutta) ad elevato contenuto in fibra che hanno avuto riscontri sensoriali positivi in prove di assaggio con consumatori.

Estratti di bucce nere ricchi in polifenoli sono stati ottenuti mediante estrazione con etanolo e acqua. La stabilità termica e la solubilità degli estratti è stata opportunamente aumentata e modificata mediante incapsulamento con diversi ingredienti e additivi alimentari, ottenendo formulazioni idonee all'impiego in diverse matrici alimentari (es. gelato, paste di frutta secca, biscotti, yogurt, succhi di frutta).

Gli estratti polifenolici hanno anche mostrato una importante attività antiglicante (anche superiore a quella di farmaci specifici) per cui potrebbero essere utilizzati per lo sviluppo di ingredienti o nutraceutici naturali utili alla prevenzione delle complicanze del diabete.

L'utilizzo di anidride carbonica in fase supercritica per l'estrazione di olio di vinaccioli ha permesso di ottenere rese in olio paragonabili a quelle dell'estrazione con solvente, preservandone, però, maggiormente le caratteristiche nutrizionali. L'analisi di processo ha evidenziato che l'investimento per un impianto industriale di estrazione di olio di vinacciolo con CO₂ supercritica si ripagherebbe in circa 5 anni.

Progetto AGER

c/o Fondazione Cariplo - Milano (Italy)

TEL +39.02.6239214 | FAX +39.02.6239235

EMAIL info@progettoager.it | comunicazione@progettoager.it

WEB www.progettoager.it