

IL PROGETTO SAFE&SMART RISULTATI E PROSPETTIVE

Portici (NA), 29 gennaio 2019

ENEA – Centro Ricerche Portici Piazzale Enrico Fermi – Località Granatello

ENEA e TECNOALIMENTI presentano il workshop finale del Progetto Safe&Smart, nato nel 2013 nell'ambito delle attività del CL.AN (CLuster Agroalimentare Nazionale) finalizzate a promuovere la sicurezza del sistema agroalimentare.

Obiettivo principale del progetto è quello di trasformare il problema della sicurezza alimentare in elemento di competitività e sviluppo per il sistema agroindustriale utilizzando un approccio integrato alla sicurezza alimentare che va dalla produzione primaria all'utilizzo finale, attraverso lo sviluppo e l'implementazione di tecnologie innovative e metodi "smart" di prevenzione dei rischi, dal monitoraggio, alla diagnosi rapida ed all'individuazione precoce di contaminanti chimici e biologici o di altre sostanze indesiderate nelle diverse fasi della filiera.

Oltre ad un quadro generale, nel corso della giornata verranno presentati gli specifici risultati ottenuti nello sviluppo di nuovi metodi analitici e biosensori, le soluzioni proposte per prevenire la contaminazione dalla produzione primaria alla conservazione finale e gli strumenti sviluppati per l'analisi di rischio della produzione cerealicola e per abbattere l'allergenicità degli alimenti. Verranno inoltre illustrate le piattaforme ICT per l'integrità delle filiere agroalimentari, le nuove Etichette RFID integranti sensori ed i nuovi materiali e tecnologie per lo sviluppo di imballaggi ad elevate caratteristiche funzionali.

Programma

- 13:45** Registrazione dei partecipanti
- 14:00** **Saluto di benvenuto e apertura dei lavori**
Carla Minarini, Responsabile del Laboratorio Nanomateriali e dispositivi (SSPT-PROMAS-NANO), ENEA
- 14:05** **Il Progetto di ricerca Safe&Smart: quadro d'insieme, opportunità e prospettive**
Giovanna Zappa, Responsabile Scientifico del progetto – ENEA
- 14:20** **L'approccio integrato del progetto Safe&Smart**
Marco De Vito, Coordinatore del progetto - Tecnoalimenti S.C.p.A.
- 14:35** **Metodi analitici per la determinazione di contaminanti alimentari**
Michelangelo Pascale, Ricercatore - Istituto di scienze delle produzioni alimentari CNR
- 14:50** **Biosensori per la qualità e sicurezza degli alimenti**
Sabato D'Auria, Direttore - Istituto di Scienza dell'Alimentazione CNR
- 15:05** **Analisi di allergeni e nuove strategie per l'abbattimento dell'allergenicità degli alimenti**
Linda Monaci, Ricercatore - Istituto di scienze delle produzioni alimentari CNR

- 15:20 La ricerca genomica e molecolare applicata alle interazioni multitrofiche ai fini della sicurezza e la sostenibilità delle filiere agro-alimentari**
Marina Tucci, Ricercatore - Istituto di Bioscienze e Biorisorse CNR
- 15:35 Le piattaforme ICT per l'integrità delle filiere agroalimentari**
Antonio Caruso, Ricercatore - Engineering Ingegneria Informatica
- 15:50 Sviluppo di nuove Etichette RFID integranti sensori**
Riccardo Miscioscia, Ricercatore - ENEA
- 16:05 Nuovi materiali e tecnologie per lo sviluppo di imballaggi ad elevate caratteristiche funzionali**
Vincenzo Scognamiglio, Ricercatore - Icimendue
- 16:20 Ottimizzazione dell'utilizzo del territorio nell'Agroecosistema di produzione e qualità ambientale**
Maurizio Frezzotti, Project manager - E-Geos
- 16:35 I risultati di Safe&Smart nel contesto dell'analisi del rischio della produzione cerealicola**
Marco Silvestri, Ricercatore - Barilla
- 16:50 Stato di decadimento degli alimenti: un dispositivo intelligente per il loro monitoraggio all'interno del frigorifero**
Nicoletta Sinelli, Ricercatore - Whirlpool
- 17:05 Conclusioni**
- 17.15 Chiusura dei lavori**