



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Prot. 2011/ 0054404

del 12/05/2011



Al Direttore del
Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita
Ufficio Ricerca
Sede

Oggetto: "attività di ricerca 2010"

A seguito della V/ S nota 47051 del 21-04-11 si comunica che nell'anno 2010 il Dipartimento ha svolto la seguente attività:

1. Progetti di ricerca :
 - U.E. n. 3;
 - M.I.U.R. n. 1;
 - FIRB n. 1;
 - MIPAF n. 1;
 - MISE n. 1;
 - PRIN 2007 n. 3;
 - PRIN 2008 n. 3
2. Elenco delle iniziative scientifiche: Convegno Nazionale Di Scienze Sensoriali- Portici 1-2 dicembre 2010
3. Brevetti n. 1 "Preparazione di un prodotto costituito da fosfopeptidi immobilizzati su idrossiapatite per scopi nutraceutici ed (altri) innovativi" E? ATTIVO???
4. Convenzioni n. 21:

ICCA S.p.A.: Monitorare la potabilità, chimica e microbiologica, delle acque utilizzate nel suo processo produttivo al fine di valutare l'idoneità all'alimentazione umana delle sue acque di processo.

Terme Sibarite S.p.A.: Analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua minerale.

Convenzione Parmalat: Controlli sistematici sulla produzione giornaliera di latte Berna e Parmalat.

Convenzione Saba: Ricerca su potenzialità salutistiche di un nuovo prodotto a base di latte di mandorle in corso di sviluppo denominato latte vegetale della mandorla

Convenzione La Morella: Development of foods containing nanoencapsulated ingredient.

Convenzione Karmat: Development of foods containing nanoencapsulated ingredient.

Convenzione Area Quattro: Individuare i parametri critici per la formazione dei prodotti della Reazione di Maillard ed in particolare di acrilammide nel prodotto "saltimbocca napoletano".

Convenzione Dynamics: Determinazione di composti bioattivi in alimenti trattati con un prototipo di forno a radiofrequenza.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Convenzione Amato: Development of foods containing nanoencapsulated ingredient.

Convenzione Merck: Development of foods containing nanoencapsulated ingredient.

Convenzione AVPN: Sviluppare parametri che abbinati a quelli definiti nel disciplinare della VPN, portino a selezionare prodotti di qualità per la preparazione della vera pizza napoletana.

Convenzione Ismecert: Indagini ai fini della verifica del rispetto dei parametri di produzione previsti nel Caciocavallo silano D.O.P.

Convenzione Is Eudorex: Valutare con metodo empirico la decontaminazione microbica di superfici a mezzo di tessuti in microfibra di 3 diverse tipologie declinati in 9 articoli denominati Runner/active 360, inox/inoxactive/lanital/gres/activemop, active sponge/panno spugna active.

Convenzione Ente PARCO: Valutazione delle potenzialità enologiche dei vitigni Falangina e Piediroso allevati in alcuni siti collinari di Napoli ricadenti all'interno della D.O.C Campi Flegrei.

Convenzione Feudi di San Gregorio: Studio dell'influenza del suolo e del microclima sull'espressione delle caratteristiche sensoriali varietali dell'Aglianico.

Convenzione NHP srl: Messa a punto di uno starter microbico per l'ottimizzazione del processo di digestione anaerobica della componente organica dei RSU mediante monitoraggio, isolamento, selezione e impiego di microrganismi con attività idrolitiche.

Convenzione Café do Brasil: Controlli analitici necessari per la verifica dei valori nutrizionali del caffè tostato e la redazione di rapporti di analisi sui risultati dell'attività.

Convenzione Zuegg: Analisi su pesche e percoche ai fini della produzione di semilavorati a base di frutta destinati a baby-food.

Convenzione Aspasia: Caratterizzazione di innovazione tecnologica di un impianto di recupero di biogas prodotto da reflui zootecnici, con aggiunta di biomasse.

Casearia Olimpica srl: Analisi di campione di latte di mozzarella di bufala campana.

Convenzione Mediterranea Biotecnologie: Isolamento. Biotipizzazione molecolare e caratterizzazione di batteri lattici da lattoinnesti per la produzione di formaggi da latte vaccino.

5. Accordi di cooperazione internazionale n.1: accordo interuniversitario con l'Università di Nablus, Palestina;
6. Corso dei dottorato n. 1 dal titolo "Scienza e tecnologie per le produzioni agro-alimentari.

Il Direttore del DSA
(prof. S. Spagna Musso)

