



Codice domanda di sostegno
Agea n. 24250024973
Produzione a basso impatto
ambientale di alimenti
funzionali innovativi con
frutta prodotta dalle imprese
agricole dell'areale sabino.
FruFun
CUP: F17F23000040007



Unione europea
Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
LAZIO



FRUFUN

NEWSLETTER

n. 1 - settembre 2023

Progetto PSR Lazio Misura 16.2 per la valorizzazione delle eccellenze di produzione frutticola dell'areale sabino

COSA È IL PROGETTO FRUFUN

Il progetto PSR Lazio Misura 16.2 denominato "PRODUZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI ALIMENTI FUNZIONALI INNOVATIVI CON FRUTTA PRODOTTA DALLE IMPRESE AGRICOLE DELL'AREALE SABINO" prevede la valorizzazione delle eccellenze di produzione frutticola dell'areale sabino, attraverso la produzione di trasformati di frutta a base di farina di frutta ad alto contenuto nutrizionale ottenuta per mezzo di processi di essiccazione a basso consumo energetico.

IL CAPOFILA ED I PARTNER

La società agricola Colle Difesa è il capofila del progetto. I partner tecnici sono: CREA, Consiglio per la ricerca dell'agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, FOSAN - Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione e l'Università degli Studi della Tuscia.

A CHI SI RIVOLGE

A tutte le imprese produttrici di frutta, anche associate in cooperative/consorzi del territorio della Sabina, che vogliono aumentare la competitività ed incrementare il proprio reddito sviluppando nuovi prodotti ad alto valore aggiunto realizzati con il 100% di frutta del territorio.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

VALORIZZAZIONE DELLE ECCEDENZE:

Presso la sede di Milano del CREA-IT sono state realizzate 3 prove di disidratazione solare per pesche Red Top (2 prove) e pere Coscia (1 prova). Valutazione zuccheri solubili, calo peso e peso secco. Sono invece in corso le prove di conservazione.



UTILIZZO DI IMPIANTO AD ENERGIE ALTERNATIVE:

Sempre presso la sede di Milano del CREA-IT è stata effettuata la verifica dell'idoneità del prototipo di disidratazione solare (Italo base acquistato sul progetto - G-teK srl, Carpi, Modena) per la trasformazione in disidratati ad elevato valore aggiunto. L'impianto è stato implementato con sensori per il monitoraggio dei principali parametri fisici, oltre che con batterie per il massimo utilizzo dell'energia fotovoltaica per l'azionamento delle ventole.

Per saperne di più ed aderire

www.nutrifrutta.com