UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIANA

POR FESR SICILIA 2014-2020

INFORMAZIONI UTILI

L'iscrizione al convegno è gratuita e deve avvenire al desk prima dell'inizio dei lavori
Apertura desk iscrizioni: 9:30-10:30

SESSIONE PROTOTIPI

Tale sessione consentirà ai partecipanti di poter avere alcuni approfondimenti relativi ai prototipi sviluppati nell'ambito del progetto ed elencati in programma
L'area prototipi sarà ubicata in prossimità dell'aula in cui saranno presentate le relazioni.

PARTENARIATO

Alimenta Srl

Valle del Dittaino
Società Cooperativa Agricola

Molitoria S. Paolo S.p.A

Università di Catania
Dipartimento Di3A

CNR – ICB Istituto di Chimica Biomolecolare

CERID – Società Cooperativa

EVENTO FINALE

SIPROFF
Soluzioni innovative per la produzione e valorizzazione di Prodotti da forno funzionali

Progetto n. 087490930405, denominato "SIPROFF", C.U.P. n. G58I18000790007, cofinanziato nell'ambito dell'Azione 1.1.1 "Investimenti qualificati per lo sviluppo e il potenziamento della capacità di ricerca e innovazione – Completamento graduatoria Azione 1.1.5 del PO FESR Sicilia 2014/2020" - del Programma Operativo Complementare (POC 2014/2020

10 luglio 2025
Università degli Studi di Catania
Dipartimento Di3A – Aula G
Via S. Sofia, 100 - CATANIA

Apertura desk iscrizioni: 9:30-10:30

Agli studenti iscritti ai corsi di laurea del Dipartimento Di3A verranno riconosciuti Crediti Formativi (CFU)

Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali saranno riconosciuti crediti formativi (CFP)

Ai partecipanti iscritti all'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari saranno riconosciuti crediti formativi (CFP)

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIANA

PO FESR SICILIA 2014-2020

SIPROFF

PO FESR Sicilia 2014-2020

*Il progetto SIPROFF "**Soluzioni innovative per la produzione e valorizzazione di Prodotti da forno funzionali**" - CUP G58I18000790007 – ammesso alle agevolazioni a valere sull'azione 1.1.1 del POC Sicilia 2014/2020 "Investimenti qualificati per lo sviluppo e il potenziamento della capacità di ricerca e innovazione" quale completamento della graduatoria dell'azione 1.1.5 del PO FESR 2014/2020, si è posto l'obiettivo di innovare e migliorare la produzione di prodotti da forno tradizionali siciliani come farine, pani e arancini, trasformandoli in alimenti nutraceutici e funzionali.*

*Il progetto mira a sviluppare nuovi prodotti capaci di mantenere l'identità e i sapori della tradizione siciliana, rispondendo al contempo alle esigenze contemporanee in termini di salute e benessere. L'iniziativa nasce dalla necessità di affrontare alcune criticità del mercato attuale, come la diminuzione dei consumi di pane e le crescenti preoccupazioni dei consumatori verso alimenti come gli arancini e le farine raffinate, spesso considerati poco salutari. Guidato da **Alimenta S.r.l.**, con la collaborazione di partner industriali come **Valle del Dittaino Società Coop. Agricola** e **Molitoria San Paolo S.p.A.**, e con il supporto scientifico dell'**Università di Catania**, del **Cerid** e del **CNR-ICB**, il progetto ha puntato a migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti da forno. L'obiettivo è stato l'integrazione di biomolecole di origine vegetale con proprietà ipoglicemizzanti e ipocolesterolemizzanti, senza alterarne le caratteristiche sensoriali e organolettiche. Attraverso un approccio che fonde tradizione e innovazione, SIPROFF risponde alle nuove richieste di un mercato sempre più orientato verso alimenti salutari, di qualità e legati al territorio.*



PROGRAMMA

Coffee di benvenuto

Ore 10:30 **Saluti istituzionali**
Prof. Mario D'Amico (Direttore Di3A)
Dott. Giuseppe Ammavuta (Responsabile del Servizio 5.S – Dipartimento delle Attività Produttive Regione Siciliana)
Ore 10:45 **Introduce e modera**
Prof. Giovanni La Via (Di3A)

Relazioni

ore 11:00 "*Il Progetto SIPROFF: obiettivi, attività realizzate e risultati conseguiti*" Prof. G. La Via, Prof. G. Chinnici (Università degli Studi di Catania)
ore 11:15 "*Formulazione e caratterizzazione chimico-fisica delle molecole nutraceutiche da additivare ai nuovi prototipi*" - Dott.ssa M.G. Melilli, Dott.ssa E. Pistorio (CNR – ICB Istituto di Chimica Biomolecolare)
ore 11:30 "*Valutazioni nutrizionali e sensoriali dei nuovi prodotti ottenuti*" – Dott. S. M. Caldarella, Dott.ssa A. Grasso, Prof. B. Fallico, Prof.ssa E. Arena (Università degli Studi di Catania)
ore 11:45 "*Food Packaging: ruolo sulla shelf life di prodotti da forno funzionali*" – Dott.ssa C. A. Rutigliano, Dott.ssa F. N. Randis, Prof. G. Muratore (Università degli Studi di Catania)
ore 12:00 *"La realizzazione di prototipi di prodotti innovativi e funzionali":*

- *Arancini e Snack funzionali* - Dott.ssa P. Vaccaro (Alimenta Srl)
- *Pane fortificato* - Dott. V. Donzuso (Valle del Dittaino Soc. Coop. Agricola)
- *Farina fortificata* - Ing. Paolo Gallo, Dott. D. Tomasello (Molitoria S. Paolo SpA)

ore 12:45 "*Valutazione tecnico-economiche dei nuovi prodotti realizzati*" – Prof. M. D'Amico, Prof. G. Pappalardo, Dott. A. Fasciana, Dott.ssa A. Accardo, Dott.ssa M. Reitano, Prof. C. Bellia, Prof. G. La Via (Università degli Studi di Catania)
ore 13:15 *Innovazione tecnologica e sviluppo delle imprese* Dott. D. Cartabellotta (Direttore Generale Dipartimento Attività Produttive Regione Siciliana)

Light Lunch

SIPROFF

PROTOTIPI DI PRODOTTI INNOVATIVI SVILUPPATI























