

LA SICILIA

mer 18/09/2024

WORKSHOP A PALAZZO PLATAMONE

Biotecnologie contro gli sprechi alimentari da oggi a venerdì 400 ricercatori a confronto

Riciclare fermentando. È questa la formula che sintetizza l'insieme di opzioni per il recupero e la valorizzazione di scarti e surplus dell'industria alimentare. Ciò che residua dai processi produttivi delle varie filiere può essere utilizzato come substrato per la coltivazione di microrganismi utili per l'industria alimentare, agraria, cosmetica e farmaceutica. Gli scarti non edibili, invece, possono servire a produrre, per esempio, bioplastiche. Obiettivo: zero sprechi.

«L'intero scarto alimentare - precisa il prof. Carlo Rizzello, docente all'Università La Sapienza di Roma ed esponente della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale - può infine essere convertito in nuovi ingredienti alimentari, permettendone la re-introduzione nella fi-

liera produttiva».

È uno dei numerosi argomenti di spicco che verranno illustrati nel corso del 28esimo Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology, ospitato da oggi fino a venerdì 20 nella sede di Palazzo Platamone, su iniziativa del dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania.

La manifestazione è l'occasione annuale di incontro e confronto di tutte le scuole di dottorato italiane nel settore delle Scienze e Tecnologie alimentari, con la partecipazione di circa 400 ricercatori. È organizzata dal Gruppo Nazionale dei Coordinatori dei dottorati e dalle società: Sistol (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari), Siss (Società Italiana di Scienze Sen-

soriali) e Simtrea (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale). Durante l'evento saranno assegnati anche i premi Siss (Best Sensory PhD Contribution Award), per la migliore ricerca nel settore delle scienze sensoriali, e il premio "What for", organizzato con il Cluster Agrifood Nazionale, al miglior progetto industrializzabile.

«Coltivare una mentalità imprenditoriale» è il titolo della relazione plenaria di Chiara Menini, Education Manager a EIT Food, che si concentrerà sulla promozione dell'innovazione per affrontare le sfide del sistema alimentare globale, quali la fame e lo spreco alimentare, da un lato, l'obesità dall'altro, in cerca di soluzioni sostenibili. «I problemi possono però divenire opportunità per molti ricercatori», spiega Menini. ●