

INNOSOL4MED

**Soluzioni innovative per alimenti
più sani e sostenibili**



Questa pubblicazione è finanziata dal programma PRIMA
nell'ambito del progetto InnoSol4Med
(ID progetto 1836, CUP J53C22004790006).
Il programma PRIMA è sostenuto dall'Unione Europea.



Testi originali di Giulia Tabanelli (Università di Bologna) e
Vida Simat (Università di Spalato), la cui eccellente idea è
stata tradotta in realtà da Ivan Lodi, illustratore che ha
ideato e arricchito l'opera con le immagini.

**CIAO,
MI CHIAMO LAB E
SONO UN BATTERIO
LATTICO!**

**SONO UNO
SPECIALISTA DELLA
FERMENTAZIONE**

**FORMAGGI,
YOGURT E MOLTI
ALTRI ALIMENTI
ESISTONO GRAZIE
AD ESSERINI
COME ME!**

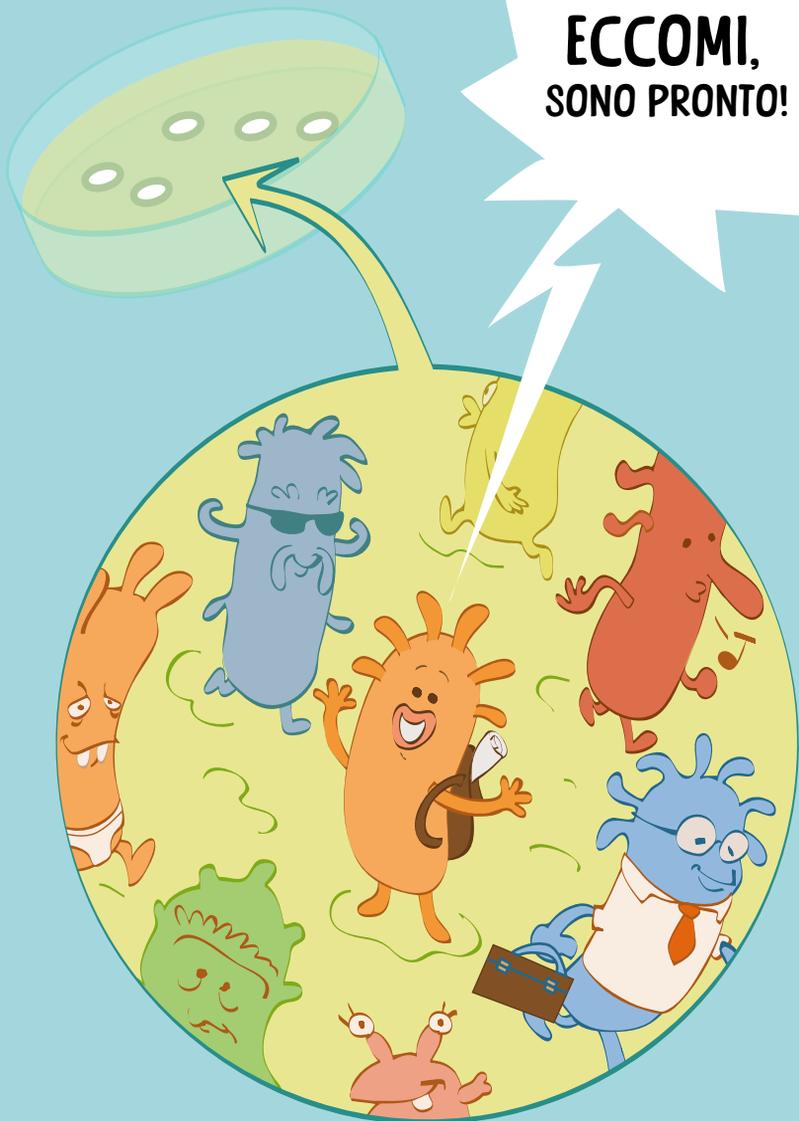


**RICERCATRICI E RICERCATORI DEL PROGETTO INNOSOL4MED
HANNO FATTO UN LUNGO LAVORO DI SELEZIONE TRA TANTI
BATTERI LATTICI PROVENIENTI DA DIVERSI ALIMENTI...**



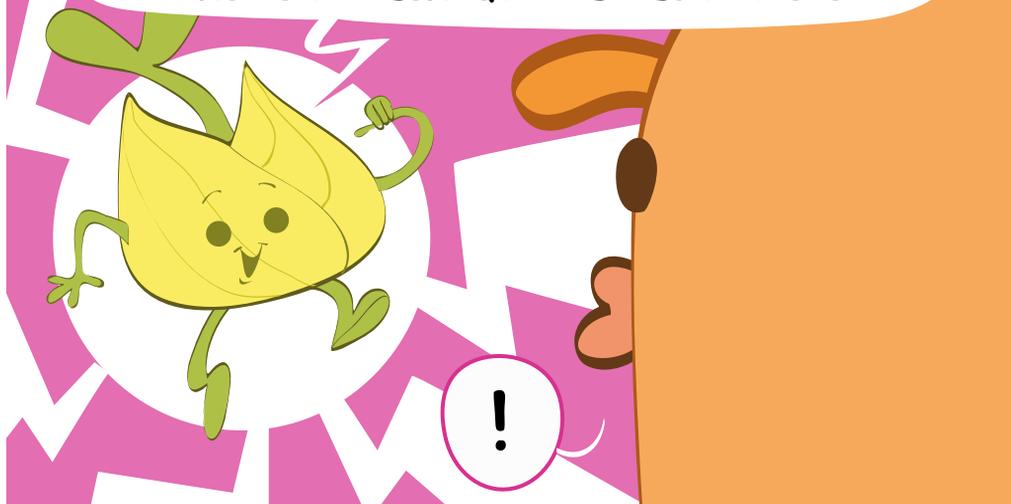
... E ALLA FINE HANNO SCELTO ME!

**ECCOMI,
SONO PRONTO!**





SONO UN ESTRATTO CHE GLI SCIENZIATI HANNO OTTENUTO A PARTIRE DA SOTTOPRODOTTI... CHE NON SONO SOLO SCARTI MA CONTENGONO TANTE MOLECOLE BIOATTIVE* MOLTO UTILI COME QUELLE CHE CONTENGO IO!



***MOLECOLA BIOATTIVA: COMPOSTO CHE HA EFFETTI BENEFICI SULLA SALUTE CES. ANTIOSSIDANTI, ANTIMICROBICI)"**





**VUOI VENIRE
CON ME?**

WOW!

CERTO!

**PRONTI,
VIA!**



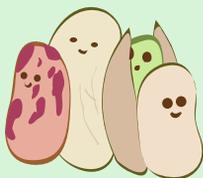
ITALIA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



**LEGUMI E
FRUTTA SECCA**

FERMENTAZIONE



**PRODOTTO
FERMENTATO
INNOVATIVO**



LATTE

**PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
RICCHI DI FOLATI***

FERMENTAZIONE



***VITAMINE DEL GRUPPO B, UTILI AD ESEMPIO NELLA PREVENZIONE DI
MALATTIE CARDIOVASCOLARI E NELLA FORMAZIONE DEI GLOBULI ROSSI.**

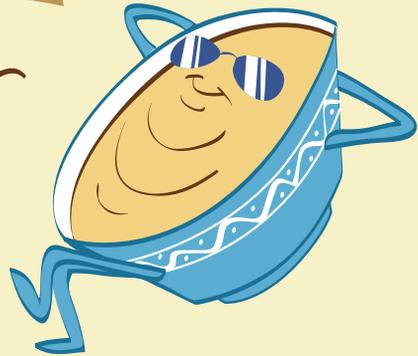
HUMMUS

CHE CALDO!



BIO-PROTEZIONE

MIGLIORAMENTO DELLA
SICUREZZA E AUMENTO DEI
TEMPI DI CONSERVAZIONE



SPAGNA

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

DOMCA
INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS

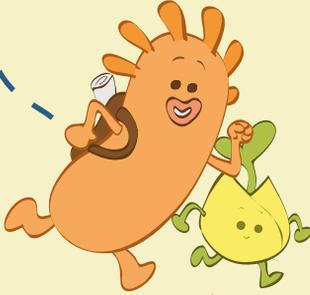


MAROCCO

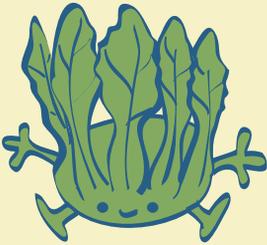


جامعة سيدي محمد بن عبد الله
ⵜⴰⵎⴰⵏⴻⵜ ⴰⵎⴰⵔⴰⵏⵜ ⴱⴰⵏ ⴰⵎⴰⵏⴰⵏⴰⵏ
Université Sidi Mohamed Ben Abdellah

جامعة شعيب الدكالي
ⵜⴰⵎⴰⵏⴻⵜ ⴰⵎⴰⵔⴰⵏⴰⵏⴰⵏ ⴱⴰⵏ ⴰⵎⴰⵏⴰⵏⴰⵏ
Université Chouaib Doukkali



PRODOTTI
VEGETALI LOCALI



FERMENTAZIONE

INCREMENTO DELLA
SICUREZZA E DELLA
QUALITÀ

PANE CON
IMPASTO MADRE



FERMENTAZIONE

MIGLIORAMENTO DELLE
PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E
MANTENIMENTO DELLA
QUALITÀ NEL TEMPO

TECNOLOGIE AD OZONO + MOLECOLE BIOATTIVE

**HAMBURGER DI PESCE
E FRUTTI DI MARE**



**AUMENTO DEI TEMPI DI
CONSERVAZIONE E
MANTENIMENTO DELLE
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**



TURCHIA



FERMENTAZIONE

**ALIMENTO PIU' SICURO E
TEMPI DI CONSERVAZIONE
PROLUNGATI**

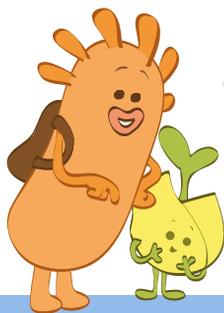


**FERMIAMOCI
UN ATTIMO!**

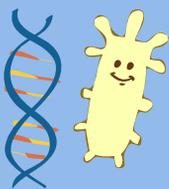
CHE FATICA!



**HAI RAGIONE,
MA ABBIAMO FATTO
TANTE COSE UTILI!**



**CON LE SOLUZIONI
PROPOSTE IN QUESTO PROGETTO
INFATTI SI OTTENGONO MOLTI
VANTAGGI, AD ESEMPIO:**



**SPRUTTAMENTO DELLA BIODIVERSITÀ MICROBICA
PER LA SELEZIONE DI NUOVI BATTERI LATTICI CON
CARATTERISTICHE DI INTERESSE INDUSTRIALE**



**MIGLIORAMENTO DEGLI ALIMENTI TRADIZIONALI
E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE LOCALI**



**RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E
RIUTILIZZO DI SCARTI E RESIDUI DI
LAVORAZIONE COME FONTE DI COMPOSTI
BIOATTIVI PER MIGLIORARE LE PROPRIETÀ
NUTRIZIONALI E SENSORIALI DEGLI ALIMENTI**



**TUTTO QUESTO PER PROMUOVERE
UNA DIETA PIÙ SANA ED EQUILIBRATA
CONTENENTE ALIMENTI FERMENTATI E
TRADIZIONALI.**

**LE MOLECOLE BIOATTIVE OTTENUTE DA
SOTTOPRODOTTI O DA SCARTI DELLE
LAVORAZIONI E I MICRORGANISMI AGENTI DI
FERMENTAZIONE HANNO ACCOMPAGNATO
L'UOMO PER MOLTI MILLENNI...**

**... E CONTINUERANNO A ESSERE
NOSTRI ALLEATI PER ALIMENTI SEMPRE PIU'
SICURI E DI QUALITÀ E PER AIUTARCI AD
ASSUMERE ABITUDINI ALIMENTARI PIU' SANE
PER LA NOSTRA SALUTE.**



FINE

Questa pubblicazione è finanziata dal programma PRIMA nell'ambito del progetto InnoSol4Med (ID progetto 1836, CUP J53C22004790006). Il programma PRIMA è sostenuto dall'Unione Europea.