

INNOSOL4MED

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



PRIMA
Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area



This project is part of the PRIMA
programme supported by the
European Union

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!**



PRIMA
EUROPEAN UNION



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

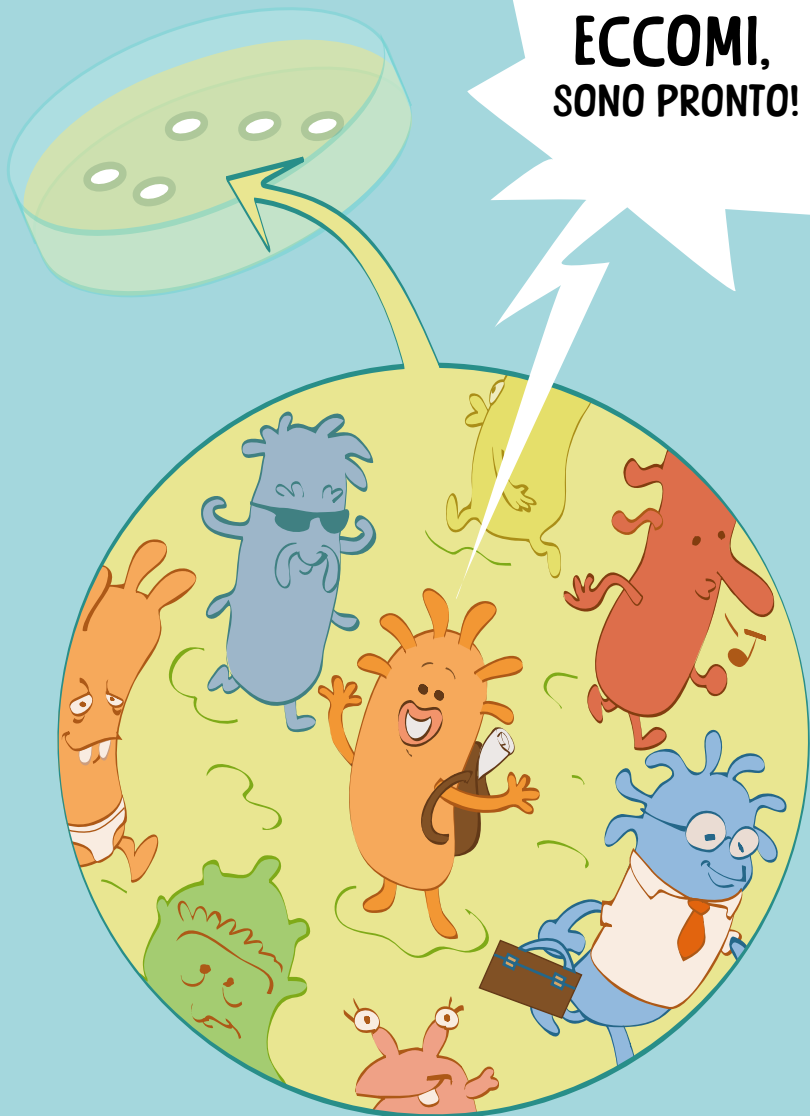


PRIMA



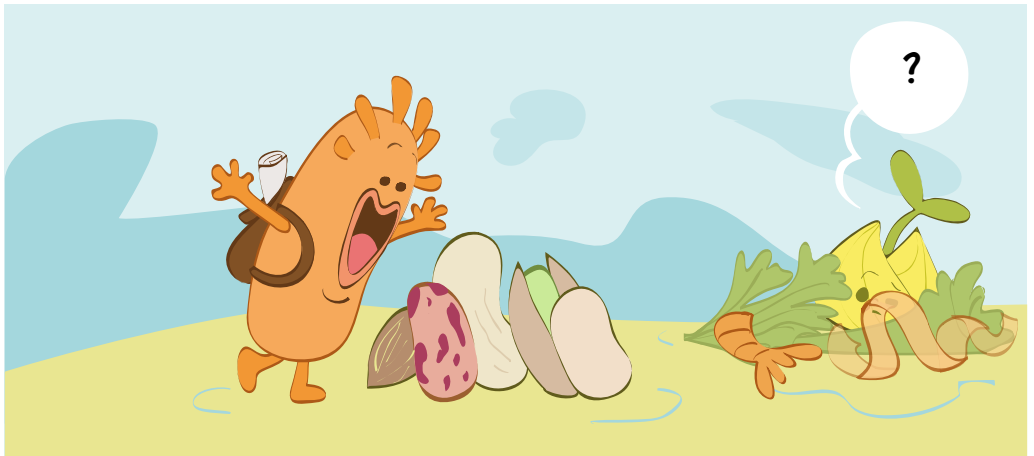
... E ALLA FINE HANNO SCELTO ME!

**ECCOMI,
SONO PRONTO!**



PRIMA
Piano Nazionale di Sviluppo Rurale





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"**



PRIMA





**VUOI VENIRE
CON ME?**

WOW!

CERTO!



PRIMA
Piano Nazionale di Sviluppo Rurale



**PRONTI,
VIA!**



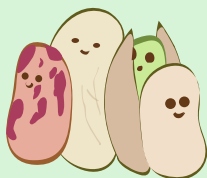
ITALIA



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.**



PRIMA



HUMMUS

CHE CALDO!



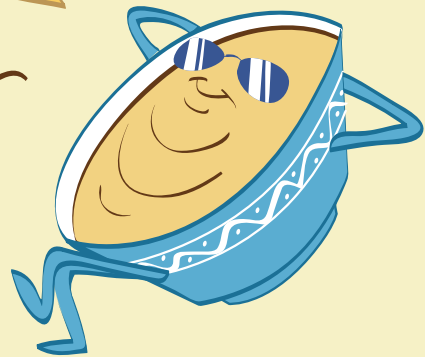
SPAGNA

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

DOMCA
INNOVATIVE FOOD SOLUTIONS

BIO-PROTEZIONE

MIGLIORAMENTO DELLA
SICUREZZA E AUMENTO DEI
TEMPI DI CONSERVAZIONE



PRIMA



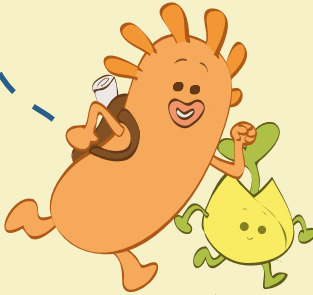


MAROCCO



جامعة سيدي محمد بن عبد الله
جامعة سيدي محمد بن عبد الله
Université Sidi Mohamed Ben Abdellah

جامعة شعيب الدكالي
جامعة شعيب الدكالي
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



PRIMA



TECNOLOGIE AD OZONO + MOLECOLE BIOATTIVE

**HAMBURGER DI PESCE
E FRUTTI DI MARE**



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



TURCHIA



FERMENTAZIONE

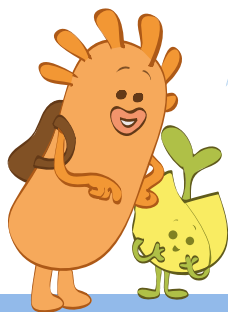
**ALIMENTO PIU' SICURO E
TEMPI DI CONSERVAZIONE
PROLUNGATI**



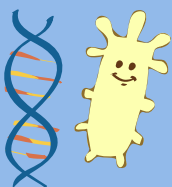
PRIMA







**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.

This project received funding from the Ministry of Science and Education - MSE, Ministero dell'università e della ricerca - MUR, Agencia Estatal de Investigación (AEI), Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial - CDTI, The Scientific and Technological Research Council of Türkiye- TÜBİTAK, the Ministry of Higher Education, Scientific Research and Professional Training - MESRSFC



This project is part of the PRIMA programme supported by the European Union



innosol4med.unist.hr