LO STUDIO

Caccia ai segreti degli alimenti

La cerimonia di consegna del Premio "Lerici" è stata l'occasione per fare un bilancio di 15 anni di attività del Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine diretto da Roberto Zironi, attento ai rapporti con il territorio e coinvolto in ricerche internazionali.

di MARINELLA FUSSI

Tempo di bilanci per il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine. Dopo quindici anni di attività di via Marangoni, sembra ormai prossimo il trasferimento nei nuovi locali messi a disposizione dall'ateneo. Un passaggio che offre l'occasione per riflettere sul percorso intrapreso e tracciare una direzione per il futuro.

È stato in occasione del conferimento del "Premio Carlo Lerici", l'onorificenza che il Dipartimento ha istituito per ricordare un collega, che ha svolto un ruolo di primo piano nel settore della ricerca, e per premiare la miglior tesi di dottorato nazionale, che il direttore del Dial, **Roberto Zironi**, ha presentato "La ricerca di via Marangoni". Una sintesi che disegna la storia del dipartimento, nato nel 1992, che oggi dopo aver prodotto 530 tesi di laurea e oltre 60 tesi di dottorato di ricerca, è attivamente impegnato in diverse collaborazioni internazionali.

Tra i partner stranieri figurano l'Università della California, l'Instituto de la Grasas y sus Derivados di Sevilla in Spagna, l'Institute of food research of Norwich, della Gran Bretagna; ma anche gli Istituti di ricerca agroalimentare francesi e tedeschi, e i laboratori svizzeri.

Sopra, la vecchia sede di via Marangoni; a fianco: uno dei laboratori.

Una vetrina internazionale su cui si spendono le competenze del dipartimento friulano, il secondo corso in ordine temporale fondato in Italia.

Il dipartimento di Scienze degli alimenti è suddiviso in cinque sezioni, specializzate in Tecnologie alimentari, Analisi chimica dei prodotti alimentari; Fisiologia veterinaria e nutrizione; Industrie agrarie, che si occupano specificatamente delle tecniche agricole tradizionali; e Microbiologia.

"L'obiettivo della nostra attività di ricerca – spiega Zironi - è soprattutto rivolta alla ricerca delle qualità alimentari, con particolare attenzione ad un miglioramento sensibile della condizione igienica e della produzione alimentare. Anche per questo abbiamo un forte radicamento con il territorio e nel corso degli anni siamo riusciti ad inserirci con specifici programmi di controllo in tutte le catene produttive dei prodotti tipici locali".

Più nello specifico il dipartimento provvede allo studio dei meccanismi legati all'azione degli antiossidanti, analizzando la reale efficacia degli antiossidanti naturali; inoltre svolge ricerche sulla caratterizzazione dei mieli ed è impegnato nell'armonizzazione a livello internazionale dei metodi di analisi degli oli alimentari e nella messa a punto di metodiche analitiche fini per l'analisi degli alimenti.

Per quanto riguarda invece le ricerche relative alla fisiologia veterinaria e alla nutrizione, il dipartimento è impegnato da tempo in un'analisi puntuale della qualità dell'allevamento, responsabile in prima battuta della successiva qualità del prodotto che ne deriva.

L'attenzione è quindi rivolta allo studio del patrimonio genetico di specie ad alto valore biologico, alla correlazione tra assetti endocrini e produzioni in animali di interesse zootecnico; ma anche allo studio dell'efficienza riproduttiva e degli assetti endocrini e metabolici dei geni correlati ai meccanismi fisiologici in relazione ai processi legati alla qualità dei prodotti di origine animale.

L'impegno del dipartimento si concentra poi sull'ottimizzazione delle filiere produttive dei vini, con un'attenzione particolare riservata appunto al miglioramento delle produzioni enologiche tipiche, e ai processi d produzione della birra.

L'obiettivo è quello di raggiungere una migliore caratterizzazione dei distillati, anche attraverso allo studio delle modalità di distillazione non convenzionale. L'analisi prosegue con l'approfondimento delle tecnologie volte alla diminuzione di additivi e coadiuvanti nella filiera enologica e alla correlazione tra dati analitici e sensoriali degli alimenti.

Nuove frontiere sono quelle che riguardano le tecnologie e i processi relativi alla trasformazione delle piante officinali e alla valorizzazione delle produzioni biologiche.

Un'attenzione particolare è rivolta all'analisi microbiologica di alimenti e bevande; all'individuazione di antimicrobici naturali, allo sviluppo di metodi molecolari per la rilevazione di microrganismi.

Sempre all'insegna del miglioramento del prodotto, il dipartimento studia, monitora e migliora le tecnologie di produzione dei formaggi; della qualità del caffè, delle variabili di processo dei derivati cerealicoli, delle proprietà funzionali degli ingredienti alimentari. Ma soprattutto analizza gli effetti delle tecnologie combinate sulla conservazione e stabilità degli alimenti.

"Attraverso l'appuntamento annuale con il premio Lerici – ribadisce il professor Zironi – vogliamo rendere possibile un trasferimento ideale dell'eredità morale di Carlo Lerici alle future generazioni di studenti e docenti. In particolare con gli interventi che abbiamo ospitato quest'anno, grazie alla partecipazione del professor Michel Ollivon dell'Università francese Paris-Sud e della professoressa Elena Vittadini del Dipartimento di Ingegneria industriale dell'università di Parma, abbiamo voluto fare un'incursione nel futuro per vedere come le tecnologie alimentari rendano possibili le prossime sfide dell'uomo nello spazio e come, anche le nanotecnologie possano migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LO STUDIO

Caccia ai segreti degli alimenti

di MARINELLA LIRUSSI

Tempo di bilanci per il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine. Dopo quindici anni di attività di via Marangoni, sembra ormai prossimo il trasferimento nei nuovi locali messi a disposizione dall'ateneo. Un passaggio che offre l'occasione per riflettere sul percorso intrapreso e tracciare una direzione per il futuro.

È stato in occasione del conferimento del "Premio Carlo Lerici", l'onorificenza che il Dipartimento ha istituito per ricordare un collega, che ha svolto un ruolo di primo piano nel settore della ricerca, e per premiare la miglior tesi di dottorato nazionale, che il direttore del Dial, **Roberto Zironi**, ha presentato "La ricerca di via Marangoni". Una sintesi che disegna la storia del dipartimento, nato nel 1992, che oggi dopo aver prodotto 530 tesi di laurea e oltre 60 tesi di dottorato di ricerca, è attivamente impegnato in diverse collaborazioni internazionali.

Tra i partner stranieri figurano l'Università della California, l'Instituto de la Grasas y sus Derivados di Sevilla in Spagna, l'Institute of food research of Norwich, della Gran Bretagna; ma anche gli Istituti di ricerca agroalimentare francesi e tedeschi, e i laboratori svizzeri.

Sopra, la vecchia sede di via Marangoni; a fianco: uno dei laboratori.

Una vetrina internazionale su cui si spendono le competenze del dipartimento friulano, il secondo corso in ordine temporale fondato in Italia.

Il dipartimento di Scienze degli alimenti è suddiviso in cinque sezioni, specializzate in Tecnologie alimentari, Analisi chimica dei prodotti alimentari; Fisiologia veterinaria e nutrizione; Industrie agrarie, che si occupano specificatamente delle tecniche agricole tradizionali; e Microbiologia.

"L'obiettivo della nostra attività di ricerca – spiega Zironi - è soprattutto rivolta alla ricerca delle qualità alimentari, con particolare attenzione ad un miglioramento sensibile della condizione igienica e della produzione alimentare. Anche per questo abbiamo un forte radicamento con il territorio e nel corso degli anni siamo riusciti ad inserirci con specifici programmi di controllo in tutte le catene produttive dei prodotti tipici locali".

Più nello specifico il dipartimento provvede allo studio dei meccanismi legati all'azione degli antiossidanti, analizzando la reale efficacia degli antiossidanti naturali; inoltre svolge ricerche sulla caratterizzazione dei mieli ed è impe-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La cerimonia di consegna del Premio "Lerici" è stata l'occasione per fare un bilancio di 15 anni di attività del Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine diretto da Roberto Zironi, attento ai rapporti con il territorio e coinvolto in ricerche internazionali.

gnato nell'armonizzazione a livello internazionale dei metodi di analisi degli oli alimentari e nella messa a punto di metodiche analitiche fini per l'analisi degli alimenti.

Per quanto riguarda invece le ricerche relative alla fisiologia veterinaria e alla nutrizione, il dipartimento è impegnato da tempo in un'analisi puntuale della qualità dell'allevamento, responsabile in prima battuta della successiva qualità del prodotto che ne deriva.

L'attenzione è quindi rivolta allo studio del patrimonio genetico di specie ad alto valore biologico, alla correlazione tra assetti endocrini e produzioni in animali di interesse zootecnico; ma anche allo studio dell'efficienza riproduttiva e degli assetti endocrini e metabolici dei geni correlati ai meccanismi fisiologici in relazione ai processi legati alla qualità dei prodotti di origine animale.

L'impegno del dipartimento si concentra poi sull'ottimizzazione delle filiere produttive dei vini, con un'attenzione particolare riservata appunto al miglioramento delle produzioni enologiche tipiche, e ai processi d produzione della birra.

L'obiettivo è quello di raggiungere una migliore caratterizzazione dei distillati, anche attraverso allo studio delle modalità di distillazione non convenzionale. L'analisi prosegue con l'approfondimento delle tecnologie volte alla diminuzione di additivi e coadiuvanti nella filiera enologica e alla correlazione tra dati analitici e sensoriali degli alimenti.

Nuove frontiere sono quelle che riguardano le tecnologie e i processi relativi alla trasformazione delle piante officinali e alla valorizzazione delle produzioni biologiche.

Un'attenzione particolare è rivolta all'analisi microbiologica di alimenti e bevande; all'individuazione di antimicrobici naturali, allo sviluppo di metodi molecolari per la rilevazione di microrganismi.

Sempre all'insegna del miglioramento del prodotto, il dipartimento studia, monitora e migliora le tecnologie di produzione dei formaggi; della qualità del caffè, delle variabili di processo dei derivati cerealicoli, delle proprietà funzionali degli ingredienti alimentari. Ma soprattutto analizza gli effetti delle tecnologie combinate sulla conservazione e stabilità degli alimenti.

"Attraverso l'appuntamento annuale con il premio Lerici – ribadisce il professor Zironi – vogliamo rendere possibile un trasferimento ideale dell'eredità morale di Carlo Lerici alle future generazioni di studenti e docenti. In particolare con gli interventi che abbiamo ospitato quest'anno, grazie alla partecipazione del professor Michel Ollivon dell'Università francese Paris-Sud e della professoressa Elena Vittadini del Dipartimento di Ingegneria industriale dell'università di Parma, abbiamo voluto fare un'incursione nel futuro per vedere come le tecnologie alimentari rendano possibili le prossime sfide dell'uomo nello spazio e come, anche le nanotecnologie possano migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.