

## Università degli Studi di Perugia

### PNRR: consultazione per la raccolta di proposte progettuali

#### SCHEDA

<b>Proponente della proposta progettuale</b>	Lina Cossignani
<b>Dipartimento/Centro del Proponente/Coordinatore</b>	Dipartimento di Scienze Farmaceutiche
<b>Dipartimenti/Centri potenzialmente coinvolti</b>	Dipartimento di Medicina Veterinaria
<b>Eventuali collaborazioni pubbliche e/o private</b> (riportare eventuali partner istituzionali/imprenditoriali coinvolgibili nell'idea progettuale)	Partner internazionali: University college Dublin, Istanbul Technical University (ITU), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (Argentina). Aziende agricole e di trasformazione locali: Cantine Chiorri, S. Enea-PG; Gruppo Grifo Agroalimentare, Perugia; Azienda agricola Moretti, Passignano-PG
<b>Titolo (indicativo) della proposta progettuale</b>	VALORIZATION OF AGRIFOOD WASTES AND BY-PRODUCTS FOR FUNCTIONAL FOOD AND BIODEGRADABLE PACKAGING
<b>Tematica/tematiche di prevalente interesse</b> (max 300 caratteri spazi inclusi)	Missione 4, componente 2: <b>T10.</b> Modelli per un'alimentazione sostenibile.
<b>Grado di T.R.L di partenza</b> (ove applicabile la scala TRL, descrivere il livello di maturità dell'ipotesi progettuale iniziale facendo riferimento ai gradi e alle declaratorie della scala TRL europea)	TRL 2-3
<b>Sintesi (estrema) degli obiettivi e delle possibili ricadute nel territorio locale e/o nazionale</b> (descrivere i principali obiettivi, i risultati attesi e eventuali impatti di ricaduta; max 500 caratteri spazi inclusi)	Sviluppo di tecnologie innovative per la stabilizzazione e l'estrazione di composti bioattivi da prodotti di scarto (tra i quali le vinacce) mediante approcci ecosostenibili, al fine di un loro utilizzo per la formulazione di alimenti funzionali, nutraceutici e per bio-packaging. La tematica di ricerca proposta può avere importanti ricadute scientifiche, sociali ed economiche. Infatti la conversione di scarti agroindustriali in prodotti dal valore aggiunto può offrire soluzioni concrete al problema del loro smaltimento e promuovere uno sviluppo sostenibile.
<b>Costo complessivo del progetto</b> (riportare in k-euro l'ordine di grandezza: 100 k-e, 500 k-e, .....)	1500 k-e
<b>Informazioni aggiuntive</b> (riportare ogni informazione ritenuta utile a rappresentare l'idea progettuale: es. eventuali finanziamenti nazionali/internazionali già ottenuti, eventuali partenariati nazionali/internazionali già consolidati intorno all'ipotesi progettuale; eventuali attività di ricerca commissionata in partenariati pubblico/privati collegati all'idea progettuale; eventuali brevetti collegati; collaborazioni in atto da lunga data etc. - max 500 caratteri spazi inclusi)	Intorno all'idea progettuale si è creato un gruppo interdipartimentale che coinvolge il Dip. di Scienze Farmaceutiche, di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, di Ingegneria Civile ed Ambientale e di Chimica, Biologia e Biotecnologie.  Inoltre, è di recente costituzione un partenariato internazionale in risposta al bando "ERA-NETs SUSFOOD2 and FOSC Joint Call 2021 "Innovative solutions for resilient, climate-smart and sustainable food systems".  La tematica dell'idea progettuale ha ricevuto il finanziamento di una borsa di dottorato in Scienze Farmaceutiche, XXXVII ciclo (risorse PON "Ricerca e Innovazione" 2014-2020 di cui al D.M. 1061/2021)

