



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Polo delle Scienze e delle Tecnologie per la Vita
dell'Università degli Studi di Napoli
"Federico II"

Ufficio Ricerca

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

DIPARTIMENTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Prot. 2012/ 0051031

del 16/05/2012



Pos. 20

Oggetto: risultati dell'attività di ricerca anno 2011

Con riferimento alla nota del 17.04.12, prot. 40549, in allegato si trasmette quanto richiesto.
Con molti cordiali saluti

Il Direttore
(prof. S. Spagna Musso)

Assegnazioni anno 2011 per la ricerca - Dipartimento di Scienza degli alimenti

Risorse Umane allo 01.11.2011

Personale docente e ricercatore 37

Personale tecnico-amministrativo 10

Finanziamenti

fonte	tipologia	n. progetti	importo
UE	V PQ	1	5.510
	VII PQ	3	815.872
MUR	PRIN	3	145.986
	PON	2	882.196
	PNR	1	20.000
MISE		1	34.965
MIPAF		1	9.257
Regione Calabria		1	38.700
Regione Campania		2	163.296
Regione Veneto		1	8.190
Privati	ctb ricerca	2	122.000
Polo STV	ctb ricerca	1	64.958
Ateneo	ctb ricerca	1	20.000
Privati (*)	conv. ricerca	16	208.029
Accordi di cooperazione internazionale (**)		3	
Corsi di perfezionamento		1	Ristorazione collettiva
Corsi di dottorato di ricerca		1	Scienze e tecnologie per le produzioni agroalimentari



(*) convenzioni di ricerca

Agriges	60.000	Ricerca di potenziali plant growth promoting rhizobacteria (PGPR) selezionati come microrganismi in grado di migliorare lo sviluppo e la difesa delle colture agrarie
Arca	2.000	Miglioramento del prodotto "Cornetto vuoto" con l'obiettivo di allinearli alle caratteristiche qualitative dei migliori concorrenti sul mercato eguagliandoli per il parametro di aumento di volume dopo il rinvenimento in forno da parte del cliente finale
AVPN	3.000	Individuazione di parametri in grado di segnalare caratteristiche di qualità nei prodotti alimentari
Café do Brasil	8.000	Valutazione dei valori nutrizionali, del contenuto di caffeina e dei residui di diclorometano presenti nel caffè tostato prodotto nello stabilimento di Melito
Eudorex	7.800	Valutazione della decontaminazione microbica di superfici a mezzo di tre diverse tipologie di tessuti in microfibra
ICCA	2.500	Monitoraggio della potabilità, chimica e microbiologica, delle acque utilizzate nel processo di caseificazione
ISMECERT	2.555	Valutazione dell'attività fosfatase e della popolazione microbica di sieri di latte
Mediterranea Biotecnologie	2.500	Isolamento, biotipizzazione molecolare e caratterizzazione di batteri lattici da lattoinnesti per la produzione di formaggi da latte vaccino
Mediterraneo Sia	1.100	Validazione, semplificazione ed ottimizzazione dell'acquisizione di informazioni tecnologiche mediante un gioco scientifico-didattico
Nomacorc	5.000	Studio preliminare sulla frazione fenolica ed aromatica del vino
OLISAN	2.000	Ottimizzazione dello stoccaggio e del confezionamento di olio extravergine di oliva in condizioni controllate, valorizzazione dell'olio lampante e recupero dei sottoprodotti di estrazione e raffinazione
Parmalat	76.574	Valutazione della qualità nutrizionale di produzioni Berna e Parmalat



Assegnazioni anno 2011 per la ricerca - Dipartimento di Scienza degli alimenti

RF Dynamics	19.000	Valutazione dell'efficienza di un nuovo forno a microonde in applicazioni in campo alimentare
Sydex	5.000	Valutazione dell'attività fungicida e battericida di disinfettanti chimici ed antisettici usati in campo alimentare
Terme Sibarite	8.000	Valutazione e controllo dei parametri chimici e microbiologici delle acque minerali: Acqua minerale denominata "Parco di sopra e Parco di sotto"
Zuegg	3.000	Valutazione dell'idoneità su una serie di campioni di pesche e percoche alla produzione di semilavorati a base di frutta destinati a baby food e non

(**) Accordi di coop. internazionale

Italia - Palestina	Accordo quadro di scambio docenti e studenti con l'Università di Nablus
Italia - Argentina	Sviluppo di tematiche di ricerche congiunte su composti di interesse alimentare e di una piattaforma di didattica a distanza con l'Università de La Plata
Italia - Argentina	Sviluppo di tematiche di ricerche congiunte su composti di interesse alimentare e di una piattaforma di didattica a distanza con l'Università di Buenos Aires

