

## Sicurezza Alimentare:

# Tecnologie Innovative per un Pesce Sano e Sicuro nel Tuo Piatto

### Tecnologie analitiche per

- supporto nelle attività di controllo di **autenticazione**
- verifica **antifrode**
- caratterizzazione in tempo reale delle proprietà organolettiche
- caratterizzazione multi parametrica in tempo reale di macro e micro-nutrienti
- identificazione di **origine e provenienza**
- valutazione della freschezza e della shelf-life
- valutazione della composizione nutrizionale
- **sostenibilità ambientale**



### Caratteristiche

- risparmio analisi chimiche
- eco-friendly
- risposta rapida (in tempo reale)
- affidabilità e accuratezza
- ispezioni non distruttive
- strumentazione portatile
- applicazione dal mare alla tavola

### Spettroscopi NIR portatili



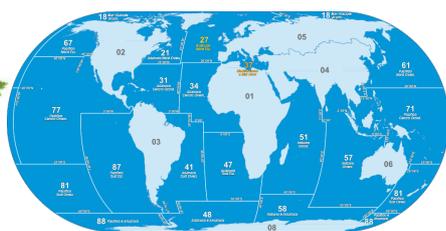
### Analisi prodotti



### Studi applicativi

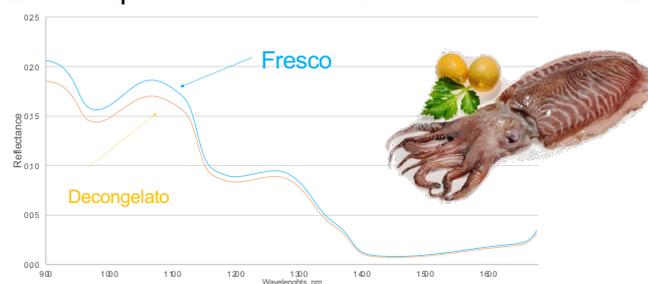
#### Branzino: certificazione di origine

- classificazione pescato/allevato
- descrizione delle caratteristiche organolettiche



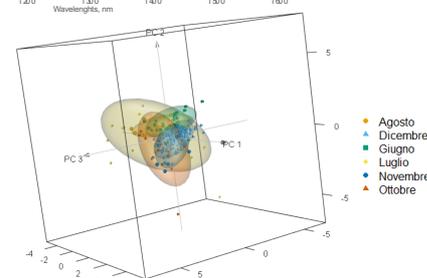
#### Seppia: identificazione fresco/decongelato

- unico metodo analitico nei molluschi cefalopodi
- azione rapida nel contrastare le frodi di sostituzione



#### Vongole: valutazione del contenuto di omega3

- metodo rapido per la dichiarazione nutrizionale
- valutazione rapida del contenuto di omega 3



PNRR: Action 3. Sustainable valorization of marine resources; Task 3.4. Selective breeding for disease resistance and resilience to environmental challenges for sustainable fish and shellfish aquaculture

Prof. Luca Fasolato, Dott.ssa Sarah Currò, Prof. Enrico Novelli, Prof.ssa Stefania Balzan, Prof. Luca Bargelloni