

Ricerca e Impresa: PInK - Promozione dell'Innovazione e del Know-how

*Nuove modalità di relazione tra aziende e Università
per lo sviluppo dei talenti e dell'innovazione*

PInK - Promozione dell'Innovazione e del Know-how è l'ufficio di Università Ca' Foscari Venezia che promuove la collaborazione tra **Università e Imprese**, per valorizzare i **risultati della ricerca**, favorire l'**innovazione e lo sviluppo** del sistema produttivo regionale, offrire **consulenza e formazione** in materia di tutela, gestione e sfruttamento della **proprietà industriale**.

Collabora con Ca' Foscari

Promuoviamo attività di ricerca applicata e la cooperazione scientifica tra ricercatori e imprese per valorizzare i risultati di ricerca e didattica e trasformarli in valore economico e sociale. Le imprese possono finanziare borse e assegni di ricerca, dottorati, progetti e laboratori congiunti.

Ca' Foscari a Servizio delle Imprese

Know how, esperienza, professionalità di docenti e ricercatori, strutture e competenze sono a disposizione delle imprese per ricerca commissionata, consulenza, analisi e prove. Tutte le attività di ricerca commissionate all'Università sono agevolate attraverso il credito d'imposta "Bonus Ricerca e Sviluppo".

Ca' Foscari Investe

Ogni anno l'Ateneo finanzia e supporta le migliori ricerche, attraverso co-finanziamenti dipartimentali, investimenti in laboratori, progetti interdisciplinari, supporto all'innovazione e al trasferimento tecnologico. Con **RICAP** – Research Innovation Corporate Affiliates Programme, Ca' Foscari offre un contratto quadro di servizi per dare concreta espressione ai singoli progetti e accordi attivabili con l'impresa.



Università Ca' Foscari Venezia
Ca' Bottacin, Dorsoduro 3911
30123 Venezia
041/234 8146
pink@unive.it
www.unive.it/pink

 PInK - Knowledge Transfer Ca' Foscari



Università
Ca' Foscari
Venezia



cover photo by Stephen Radford on Unsplash

Agrifood a Ca' Foscari

Ricerca per l'industria alimentare

Ricerca e Impresa: Agrifood

Conoscenze e competenze a Ca' Foscari

Analisi Chimiche

- **Analisi chimiche degli alimenti:** i.e. controllo della sicurezza del **latte** e analisi del **glutine** attraverso sensori chimici e biosensori
- Ricerche sull'**olio di oliva**: studi di autenticazione di olio di oliva extravergine DOP e studi analitici innovativi per la rapida rivelazione e la determinazione quantitativa di analiti presenti, come componenti e/o inquinanti
- **Controllo e sicurezza alimentare:** attraverso l'applicazione di tecniche strumentali, individuiamo contaminanti chimici negli alimenti, caratterizziamo gli alimenti stessi dal punto di vista fisico-chimico e ne tracciamo la provenienza a seconda della composizione molecolare.
- **Analisi organolettica dei terreni** e della loro capacità produttiva e applicazione di tecniche per una maggiore/migliore resa
- Analisi per la valutazione dell'uso di **nuovi additivi**, di origine vegetale e/o naturale, per gli alimenti



Analisi Nutraceutiche

- Rilevazione delle **proprietà farmacologiche** ed estrazione di **principi attivi** (anche attraverso estrazione con CO₂ supercritica) da elementi come la canapa sativa e i suoi semi, frutta e verdura (come il radicchio veneto), la propoli e gli scarti derivanti dalla lavorazione del pesce e della frutta
- **Piante medicinali:** affianchiamo alla ricerca nella chimica agroalimentare studi sull'uso delle **piante** come **medicinali** nella cultura popolare



Photo by Matt Montgomery on Unsplash

Applicazioni Agroindustriali

- **Industria ittica:** studi sui fabbisogni e sull'impatto sull'ecosistema lagunare e l'ambiente in genere
- Sviluppo di coltivazioni in **acquaponica**
- Ricerca sull'utilizzo di cereali antichi come **foraggio** per il bestiame
- **Analisi dell'uso delle risorse**, come l'acqua, nella produzione agricola
- **Economia circolare:** valorizzazione degli scarti agroalimentari, come l'utilizzo di biomasse agricole per l'estrazione di principi attivi o la creazione di nanoparticelle organiche fotoattive; l'utilizzo degli scarti derivanti dagli agrumi, dalla produzione vitivinicola o dall'utilizzo domestico per la produzione di bioplastiche, biogas, basi cosmetiche, celle fotovoltaiche o materiali innovativi, quali pellicole per imballaggi alimentari prodotte con molecole estratte dall'esoscheletro dei crostacei
- **Innovazioni tecnologiche** per l'industria agroalimentare: dall'applicazione della visione artificiale e del machine learning alla classificazione automatica della frutta, all'implementazione di app e altre applicazioni per la gestione della spesa e dei prodotti presenti in frigoriferi e dispense, all'applicazione della robotica e dell'intelligenza artificiale ai processi di innovazione nel business della ristorazione
- **Valorizzazione del food e della cultura culinaria** attraverso lo sviluppo di iniziative imprenditoriali e occasioni di didattica innovativa, che offrono alle imprese opportunità di trovare soluzioni innovative alle proprie sfide, grazie a gruppi interdisciplinari di studenti cafoscarini

Storia e cultura del cibo

- Studi legati alle **abitudini culinarie** e ai **metodi di conservazione** del cibo dei popoli antichi (come le popolazioni del Vicino Oriente in epoca romana, i Romani e l'antico Egitto) e moderni, in particolare modo per quanto riguarda il mercato asiatico e soprattutto la Cina: cultura alimentare e consumo dolciario, food security e food safety
- **Food design e cultura del cibo** analizzati nella letteratura moderna e nella cultura contemporanea (es. analisi dei blog di cucina)
- Sviluppo del comparto **bio-agroalimentare** e studi sugli **effetti dei cambiamenti climatici** sulle risorse alimentari

Economia del cibo

Oltre all'economia circolare, tra i temi oggetto di studi cafoscarini il comparto agroindustriale e la sua **sostenibilità economica, ambientale e sociale**, la **sicurezza** degli alimenti e i temi di **origine**, provenienza e **tracciabilità** degli alimenti secondo il diritto dell'Unione Europea.



Photo by Chamey on Unsplash