

# “Progetto SIPRAF: alimenti funzionali per una società in evoluzione”

“Progetto SIPRAF: alimenti funzionali per una società in evoluzione”



Il progetto di R&S SIPRAF intende rispondere a nuove e sopravvenute esigenze della società occidentale, in generale, e italiana in particolare:

- maggior attenzione alla qualità dei cibi,
- crescente domanda di cibi funzionali,
- riduzione della disponibilità di tempo da dedicare alle preparazioni alimentari in casa.

Al fine di soddisfare queste esigenze, si intende proporre nuovi prodotti alimentari derivati dalla filiera avicola: preparati alimentari con proprietà funzionali, rispondenti a stretti vincoli di qualità.

Partner di Avimecc nel progetto sono l'Università di Messina e la GM Servizi.

Obiettivo del progetto è lo sviluppo di un sistema intelligente di produzione distribuzione e tracciabilità/rintracciabilità di alimenti funzionali, diretti a un quanto più eterogeneo pubblico di consumatori (anziani, bambini, soggetti allergici/intolleranti, donne in gravidanza, soggetti broncopatici, pazienti nefrologici e oncologici) che, partendo dal know how attuale in ambito di alimentazione, nutrizione, logistica e ICT, si faccia strada nel mercato di settore con il dogma “dal consumatore alla materia prima”.

La piattaforma ICT e le soluzioni applicative sviluppate nel corso del progetto si inseriscono in questo quadro di mercato, focalizzandosi in particolar modo sulle sfide introdotte dallo

smart living nel contesto cittadino con la finalità principale di far emergere quali siano i rischi di inaccessibilità alle risorse alimentari e alla malnutrizione, con potenziali ricadute in termini di salute, benessere e partecipazione sociale.

In questa direzione, le finalità che il progetto si pone dal punto di vista dell'ICT sono quelle di creare delle soluzioni applicative in grado di rispondere alle seguenti esigenze:

- ottenere informazioni e raccomandazioni personalizzate che aiutino gli utenti a migliorare le loro abitudini alimentari;
- rendere più semplice e veloce il reperimento di informazioni e il perseguimento dei propri obiettivi, anche spendendo più soldi;
- ricevere informazioni utili a perseguire uno stile di vita più sano;
- aumentare l'attività fisica svolta, seguire una dieta più sana, aumentare le ore di sonno e gestire meglio lo stress;
- applicare la conoscenza acquisita per promuovere la propria salute o mantenere il proprio impegno nelle attività utili a perseguire i propri obiettivi.

Il progetto di ricerca si articola conseguentemente in 8 Obiettivi Realizzativi, che possono essere raggruppati in tre aree che si intrecciano tra loro: (area 1) definizione dei prodotti, (area 2) produzione, (area 3) informazione; la definizione dei prodotti implica al tempo stesso la ricerca di procedure adatte alla produzione e la conoscenza di informazioni provenienti dai consumatori; l'identificazione e l'analisi delle metodologie produttive necessita della conoscenza dei prodotti e della loro commercializzazione.

Le attività si svolgono su tre fronti: la definizione degli alimenti, pilotata dall'Università di Messina, quella delle procedure industriali, gestita dall'Avimecc, e quella dei flussi di informazioni, della GM Servizi.

In conclusione si intende ottenere un'offerta di alimenti funzionali, corredati da un sistema informatico operante tanto nel mondo dei consumatori (informazioni sui prodotti, informazioni sulla domanda) quanto in quello della produzione. La qualità di questi prodotti sarà verificata durante il progetto, tramite apposite procedure sperimentali per quanto riguarda la loro rispondenza ai parametri nutraceutici e attraverso panel di assaggiatori per quanto riguarda la loro appetibilità.