



30 novembre / 31 dicembre 2017

## **STARTUP: Università degli Studi della Campania "L. Vanvitelli"**

<b>STARTUP:</b>	<b>Università degli Studi della Campania "L. Vanvitelli"</b>
<b>LOCALITÀ:</b>	Caserta (CE)
<b>SETTORE D'INTERESSE:</b>	<b>Processi di reimpiego dei reflui e degli scarti di produzione</b>
<b>PRESENTAZIONE PROGETTO:</b>	<p>Il settore d'interesse del progetto di ricerca riguarda lo sviluppo di processi innovativi per il reimpiego dei reflui e degli scarti di produzione della pianta di pomodoro. Negli ultimi due decenni, la coltivazione del pomodoro si è diffusa enormemente in tutto il mondo non solo per la sempre più crescente richiesta di prodotti alimentari a base di pomodoro come salse e succhi, ma soprattutto per la ricchezza in composti bioattivi noti per gli effetti benefici sulla salute umana. Dal momento che l'intensa coltivazione del pomodoro porta ad un'elevata produzione di reflui e scarti, lo scopo del seguente progetto si basa sul reimpiego degli scarti della coltivazione della pianta di pomodoro (foglie e fusto), estraendo da essi uno dei composti bioattivi, la tomatina, in modo da incorporarla in biopolimeri ottenendo bioactive food-packaging, capace di migliorare la shelf-life del prodotto alimentare. La tomatina è un metabolita della pianta del pomodoro e presenta un ampio spettro di attività biologiche. Recenti esperimenti condotti nel Laboratorio di Igiene e Tossicologia Ambientale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche presso l'università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", sede a Caserta, hanno dimostrato l'attività antimicrobica della tomatina nei confronti di ceppi batterici patogeni per l'uomo, quali Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Staphylococcus aureus, e la non tossicità di tale molecola nei confronti del ceppo batterico Lactobacillus, saprofita per l'uomo. Alla luce dei risultati ottenuti, in merito alla selettività antibatterica della tomatina, sarebbe interessante incorporare la stessa in biopolimeri, realizzando imballaggi alimentari innovativi, la cui funzione sarà quella di aumentare la shelf-life dell'alimento in seguito alla valutazione la loro attività antibatterica, dovuta al rilascio della molecola incorporata, mediante procedure standardizzate per la valutazione dell'attività antimicrobica di film plastici (ISO 22196).</p>
<b>OBIETTIVO:</b>	Rendere nota alle imprese l'idea innovativa del progetto di ricerca presentato