



“Tecniche Agronomiche”

A cura di Stefano Predieri



TECNICHE AGRONOMICHE NUTRHEFF

Tecnologie agronomiche in grado di determinare, monitorare, incrementare le caratteristiche funzionali e nutrizionali degli alimenti vegetali.

Area indicata da 12* ricercatori

(*non come competenza esclusiva, ma a supporto ed integrazione di tecnologie estrattive e analitiche)



NutrHEFF: Tecniche Agronomiche, 28 Marzo 2023

Competenze per collaborazioni con la rete NurtheFF:

- Biofortificazione
- Microbiologia della rizosfera
- Proteine harpin

- Substrati alternativi (es.by products)
- Coltivazione idroponica
- Coltura in vitro

- Monitoraggi non distruttivi di molecole bioattive in campo e laboratorio

- Nuove colture (prodotti per consumatori target es. celiaci) e specie neglette



“Analisi Sensoriale, Consumer Science e qualità degli alimenti funzionali”

A cura di Stefano Predieri

ANALISI SENSORIALE, CONSUMER SCIENCE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI

Accettabilità degli Alimenti funzionali

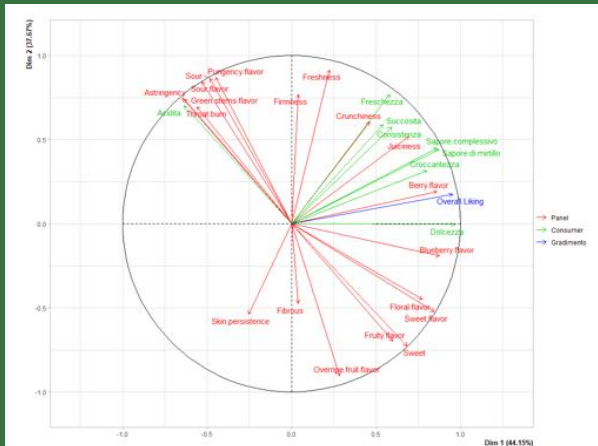
• Aspetti sensoriali (organolettici)



• Aspetti socio-psicologici

- ✓ Cultura
- ✓ Etica
- ✓ Sensibilità socio-ambientale
- ✓ Neofobia

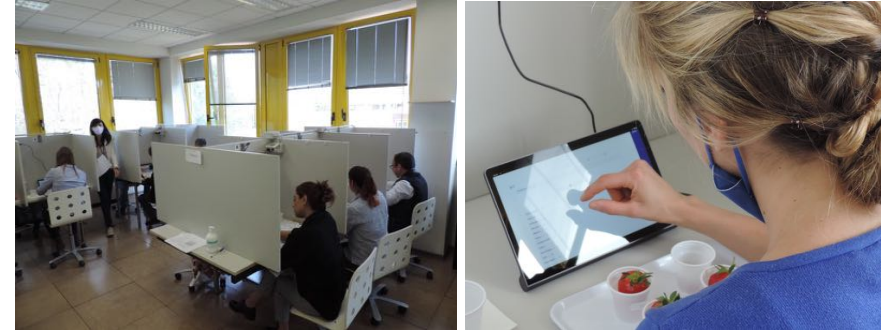
• Aspetti edonistici (gradimento)



Area indicata da 13 ricercatori

Competenze per collaborazioni con la rete NUTRHeFF:

- Valutazione sensoriale prodotti con panel addestrato
- Profili sensoriali, schede descrittive



- Tecnologie analitiche correlate a AS (GCO, PTRMS-TOF, Naso elettronico...)
- Consumer test online e/o face-to-face
- Analisi preliminare accettabilità (es. insetti, meduse, scarti...)
- Questionari per valutazione conoscenze «diffuse»
- Valutazione prodotti reali, prototipi, prodotti virtuali
- Interesse, aspettative, inclination, readiness
- Segmentazione target consumer
- Citizen Science
- Educazione alimentare

ESEMPIO PUBBLICAZIONE RETE NUTRHEFF (ONLINE SURVEY)




nutrients

Nutrients 2022, 14, 1490.
<https://doi.org/10.3390/nu14071490>



Article

Food Involvement, Food Choices, and Bioactive Compounds Consumption Correlation during COVID-19 Pandemic: How Food Engagement Influences Consumers' Food Habits

Chiara Medoro ¹, Marta Cianciabella ^{1,*} , Massimiliano Magli ¹, Giulia Maria Daniele ¹, Nico Lippi ¹,
Edoardo Gatti ¹, Roberto Volpe ², Vincenzo Longo ³, Filomena Nazzaro ⁴ , Silvia Mattoni ⁵, Federica Tenaglia ⁶
and Stefano Predieri ¹ 

¹ Institute for BioEconomy, National Research Council (CNR), Via Piero Gobetti 101, 40129 Bologna, Italy; chiara.medoro@ibe.cnr.it (C.M.); massimiliano.magli@ibe.cnr.it (M.M.);

giuliamaria.daniele@ibe.cnr.it (G.M.D.); nico.lippi@ibe.cnr.it (N.L.); edoardo.gatti@ibe.cnr.it (E.G.); stefano.predieri@ibe.cnr.it (S.P.)

² Health and Safety Unit (SPP), National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy; roberto.volpe@cnr.it

³ Institute of Agricultural Biology and Biotechnology (IBBA), National Research Council, 56124 Pisa, Italy; vincenzo.longo@ibba.cnr.it

⁴ Institute of Food Sciences, CNR-ISA, Via Roma 64, 83100 Avellino, Italy; filomena.nazzaro@isa.cnr.it

⁵ Public Relations Unit, National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy; sylvia.mattoni@cnr.it

⁶ Department of Biology, Agriculture and Food Sciences-DiSBA, National Research Council (CNR), Piazzale Aldo Moro, 7, 00185 Roma, Italy; federica.tenaglia@cnr.it

ESEMPIO PUBBLICAZIONE RETE NUTRHEFF (ONLINE SURVEY)

Table 9. Bioactive compound efficacy against COVID-19, according to consumers' consensus, versus the number of publications related to efficacy against COVID-19 in the Web of Science Platform (WOS) using the search "name of each compound" and "COVID".

Substance	Number of Publications	Efficacy (%)	
Vitamin A	1691	14.2	5
Vitamin D	1419	32.6	2
Vitamin C	839	34.5	1
Probiotics	241	13.2	6
Supplements	216	16.9	4
Polyphenols	193	7.9	12
Curcumin	184	7.6	13
Melatonin	178	5.2	16
Micronutrients	94	12.3	7
Green tea	84	6.6	14
Fibers	56	8.5	11
Quercetin	46	5.6	15
Propolis	42	11.8	8
Vitamins	38	31	3
Fermented food	27	4.7	17
Resveratrol	19	4.1	18
Lactoferrin	15	9.9	10
Prebiotics	11	10.3	9

“Tecniche Agronomiche” “Analisi Sensoriale, Consumer Science e qualità degli alimenti funzionali”

A cura di Stefano Predieri



Grazie e buon lavoro!