

SPOKE	Spoke 7 – Smart agri-food
Acronimo Progetto:	REINVEST
Titolo Progetto:	REalizzazione di nuovi INtegratori alimentari utilizzando la combinazione di metodi innoVativi di ESTrazione green e biotecnologici per ottenere composti bioattivi da foglie e scarti di potatura di olivo
Key-words	estrazione innovativa, foglie di ulivo, scarti di potatura dell'ulivo, polifenoli, integratore alimentare, biodisponibilità, biotrasformazione, sostenibilità, circolarità, trasferimento tecnologico, innovazione sostenibile.
Tipologia di impresa	1 MPI 1 ODR privato
Durata	12 Mesi
Costi totali progetto:	207.844,50 €
Contributo totale richiesto:	179.490,90 €
Abstract	<p>Il progetto si propone di realizzare integratori alimentari innovativi, basati su sostanze fenoliche di elevato valore biologico, come oleuropeina e idrossitirosolo, estratti da foglie e scarti di potatura dell'ulivo, mediante un sistema estrattivo multifasico brevettato (S.E.M.). Gli integratori basati su questi estratti avranno elevato potere benefico per la salute umana poiché conservano gli "health claims" certificati dall'EFSA, quali elevato potere antiossidante e, correlati ad esso, il mantenimento di valori fisiologici plasmatici di HDL, riduzione del danno ossidativo delle LDL e quindi riduzione dei fattori di rischio di cardiopatie. Queste proprietà saranno esaltate dall'incremento della biodisponibilità delle sostanze polifenoliche sopra citate, attraverso processi di biotrasformazione e di purificazione mediante sistemi di micro-ultrafiltrazione con membrane applicati all'estratto. Inoltre, verrà effettuato uno studio di formulazione per valutare diverse forme farmaceutiche prototipali per uso orale, congruenti con l'estratto acquoso ottenuto nell'attività di ricerca. In particolare, verranno considerate le forme idrogel e soluzioni acquose pronte da bere (bevande). All'uopo, verrà valutato l'impatto delle materie prime (gomma xanthan, gomma di guar, idrossimetilcellulosa, ecc) sulla stabilità chimico fisica delle formulazioni finali, oltre che l'aspetto della palatabilità (edulcoranti e aromi naturali). Infine, grazie alle specifiche competenze nell'ambito del trasferimento tecnologico interne al partenariato, il progetto contribuirà all'individuazione di buone pratiche e raccomandazioni per l'implementazione di un processo di ricerca e innovazione che tenga conto dei principi di circolarità, sostenibilità e sicurezza sull'uomo.</p>
TRL iniziale:	2
TRL finale:	4