|  |  |
| --- | --- |
| Comunicato stampa | Ufficio stampa: dott. Julia Rizzo+39 0471 969 516Julia.Rizzo@laimburg.itCentro di Sperimentazione LaimburgLaimburg 6 – Vadena | 39040 Ora | Italia |

31.10.2023

**Da scarto alimentare a nuovo ingrediente innovativo**

**Centro Laimburg e Mirnagreen per un futuro sostenibile**

Il Centro di Sperimentazione Laimburg e l’azienda Mirnagreen presentano il progetto "puRipiaNtA". Nell’ambito di questo progetto è stata sviluppata una nuova tecnica per estrarre piccole molecole denominate "small RNA" presenti in scarti di frutta e verdura. Queste molecole hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti preziose per la salute umana. Questo progetto, nato dalla stretta collaborazione tra scienza e impresa, contribuisce a valorizzare i sottoprodotti alimentari, a promuovere l'economia circolare e l’alimentazione sana.

Nel contesto attuale, la problematica dello spreco alimentare rappresenta una sfida cruciale che richiede soluzioni innovative. La necessità di valorizzare gli scarti alimentari e trasformarli in risorse preziose è una delle priorità di ricerca applicata del Centro di Sperimentazione Laimburg. Le nuove tecnologie offrono un grande potenziale per supportare questa trasformazione sostenibile degli alimenti trovando modi concreti nella valorizzazione dei sottoprodotti.

Uno di questi esempi è il progetto "puRipiaNtA", svolto dal Centro di Sperimentazione Laimburg in collaborazione con l’azienda Mirnagreen di Bolzano. Questo progetto si è posto l'obiettivo di sfruttare piccole molecole presenti in frutta e verdura, denominate "small RNA", che possiedono proprietà antiossidanti e antinfiammatorie. In questo modo viene sfruttato maggiormente il potenziale dei prodotti alimentari e dato un valore aggiunto agli scarti. Il tutto in un’ottica di economia circolare e a beneficio per la salute umana.

"Il progetto puRipiaNtA riflette il nostro impegno costante nello sviluppo di nuovi approcci strategici per affrontare la sfida di creare valore nella catena di produzione e trasformazione alimentare in Alto Adige e per creare, attraverso l'innovazione, processi innovativi che non solo soddisfino le esigenze nutrizionali ma anche promuovano una circolarità nel settore alimentare. Questo progetto è un ulteriore esempio di come la sinergia tra ricerca scientifica e aziende sul territorio sia essenziale per affrontare le sfide e trovare soluzioni concrete e applicabili nella pratica”, spiega il Direttore del Centro di Sperimentazione Laimburg, Michael Oberhuber.

**Piccole molecole dalle grandi potenzialità: un nuovo ingrediente alimentare**

Gli small RNA sono piccole molecole prodotte dalle cellule di tutti gli organismi per regolare importanti funzioni fisiologiche, come ad esempio combattere la crescita di patogeni nelle piante. “Queste molecole presentano una struttura chimica unica che conferisce loro proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e possono quindi rappresentare degli ingredienti innovativi di interesse nel settore alimentare e nutraceutico”, spiega Roberto Viola, CEO e co-fondatore di Mirnagreen.

“L’idea alla base del progetto puRipiaNtA è di sviluppare nuove tecnologie per purificare estratti vegetali ricchi di small RNA e poi renderli utilizzabili sottoforma di nuovi ingredienti e dare così un valore aggiunto ad altri alimenti”, aggiunge Daniela Hey, ricercatrice del Laboratorio per Aromi e Metaboliti del Centro di Sperimentazione Laimburg.

Insieme all'azienda Mirnagreen, con sede al NOI Techpark a Bolzano, il Centro di Sperimentazione Laimburg ha sviluppato nuove tecnologie per purificare in maniera efficiente ed accurata queste piccole molecole da estratti ottenuti da processi brevettati da Mirnagreen. Grazie a questa metodologia, si apre la strada a un processo industriale scalabile per la produzione di estratti molto puri e ricchi con questo ingrediente. In parallelo, sono stati sviluppati metodi analitici avanzati per quantificare con precisione il contenuto di small RNA negli estratti vegetali. Questi risultati rappresentano un passo fondamentale verso la produzione di alimenti innovativi che valorizzano appieno le risorse vegetali, contribuendo così a una dieta più sana e sostenibile e a una valorizzazione dei sottoprodotti in un’ottica di economia circolare.

*Il progetto "puRipiaNtA" è stato finanziato dal programma Fusion Grant della Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano e coordinato dal NOI Techpark.*

|  |
| --- |
| **Centro di Sperimentazione Laimburg**Il Centro di Sperimentazione Laimburg, fondato nel 1975, è il centro di ricerca per l’agricoltura e la qualità degli alimenti in Alto Adige. Attraverso attività di sperimentazione e ricerca effettuate con criteri scientifici creiamo know-how, elaboriamo soluzioni e realizziamo innovazioni per l’agricoltura e la trasformazione agroalimentare. Con le nostre ricerche garantiamo in Alto Adige la coltivazione e la produzione di prodotti agricoli di alta qualità e copriamo l'intera catena di produzione alimentare, dalla coltivazione al prodotto finito. Nelle aree montane del territorio, la nostra ricerca applicata contribuisce a sostenere e promuovere la varietà delle colture locali. In questo modo diamo un contributo concreto allo sviluppo delle aziende agricole locali. ll Programma di attività viene elaborato e definito annualmente insieme ai rappresentanti dell’agricoltura e della trasformazione agroalimentare locale. In questo modo viene assicurato che le nostre attività di sperimentazione e di ricerca siano rivolte alle necessità concrete della realtà agricola. Ogni anno i nostri oltre 200 collaboratrici e collaboratori lavorano a circa 350 progetti di ricerca sia nei nostri laboratori a Vadena e al NOI Techpark, sia sui campi sperimentali dell'Agenzia Demanio Provinciale, con la quale manteniamo una storica collaborazione. |
|  |
| **Immagini e crediti:**Fig. 1: Michael Oberhuber introduce l'evento conclusivo del progetto "puRipiaNtA" al NOI Techpark.© Laimburg Research Centre/agnese martinelliFig. 2: Daniela Hey spiega il funzionamento degli “small RNA”. © Laimburg Research Centre/agnese martinelliFig. 3: L'azienda Mirnagreen con sede nel NOI Techpark di Bolzano Sud. © Laimburg Research Centre/agnese martinelliFig. 4: Pubblico presente all'evento finale. © Laimburg Research Centre/agnese martinelliFig. 5: Il Laboratorio per Aromi e Metaboliti del Centro di Sperimentazione Laimburg, situato presso il NOI Techpark di Bolzano.© Laimburg Research Centre/agnese martinelli |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Laimburg Journal è la piattaforma digitale per le pubblicazioni scientifiche Open Access del Centro di Sperimentazione Laimburg. Serve al trasferimento di competenze e divulgazione delle conoscenze tecniche nell’ambito del settore agricolo, delle scienze alimentari e altre scienze affini. Consulta gratuitamente le pubblicazioni qui [laimburg.journal.it](https://journal.laimburg.it/index.php/laimburg-journal/index)  |