

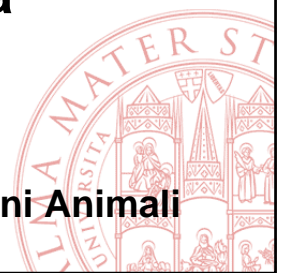


ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Le esigenze dell'Università nella collaborazione con le imprese

Pier Paolo Gatta

Dipartimento di Morfofisiologia Veterinaria e Produzioni Animali



Le potenzialità del settore ittico nei rapporti con l'industria

- ✓ Pesca e acquacoltura forniscono circa 110 milioni di tonnellate annue (FAO, 2009).
- ✓ Consumo pro capite annuo: 16,7 kg (24 kg in Italia).
- ✓ L'acquacoltura incide sulle produzioni totali per il 47%.
- ✓ Le attività industriali riguardano l'allevamento (alimentazione, qualità, tecnologie e biotecnologie, ittiopatologia), la trasformazione e commercializzazione (qualità e certificazione di qualità), la sicurezza alimentare (es. operazione "capitone" e "fly fish").



Punti di Forza della R&S congiunta

- ✓ **Rapporti con l'industria mangimistica**
 - studio di nuovi ingredienti (proteici e lipidici, sottoprodotti dell'industria alimentare)
- ✓ **Rapporti con la produzione primaria**
 - riproduzione per allevamento/ripopolamento di nuove specie ittiche (*Solea solea*)
 - assistenza sanitaria (diagnosi di malattie denunciabili e zoonosi)
- ✓ **Rapporti con il settore della grande distribuzione e trasformazione**
 - revisione manuali HACCP per molluschi bivalvi
 - stesura di disciplinari per fornitori di molluschi bivalvi
 - diagnostica di patogeni emergenti nei molluschi bivalvi
 - diagnostica molecolare per riconoscimento di specie ittiche lavorate e/o conservate (es. frodi alimentari)
 - valorizzazione del pescato nazionale con studi di qualità nutrizionale, sensoriale e tecnologica (es. dopo prove di cottura)
- ✓ **Rapporti con imprese di servizio**
 - studio di sistemi di depurazione per molluschi bivalvi



I benefici ottenuti

- ✓ Nuove diete per branzini e orate
- ✓ Positivi risultati nel ripopolamento con sogliola comune in ambiente vallivo regionale
- ✓ Miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie di allevamenti
- ✓ Vendita al dettaglio innovativa di molluschi bivalvi (da oltre 3 anni)
- ✓ Ottimizzazione nell'assemblaggio di macchine per la depurazione dei molluschi
- ✓ Miglioramento delle procedure di HACCP e sicurezza alimentare per le imprese del settore ittico

