

RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEL TEGUMENTO DELLA MANDORLA

Comparto Frutta in guscio - Mandorlicultura

Contesto Il progetto è inserito in un contesto che tende alla creazione di una filiera virtuosa nell'ambito del comparto della produzione agricola siciliana, ed in particolare nella coltivazione della Mandorla, individuando come area privilegiata per l'avvio degli investimenti la zona sudorientale della provincia di Siracusa, ed in particolare i comuni di Avola, Rosolini e Noto. In questi ambiti, infatti, esistono le condizioni ideali per la massima valorizzazione degli scarti di lavorazione della filiera della mandorla.

Obiettivi Il progetto prevede la realizzazione di un impianto prototipale per il raggiungimento di due obiettivi principali:

1. Sviluppo e potenziamento del mercato della mandorla attraverso il recupero e la valorizzazione di due sostanze ritenute, fino ad ora, scarto di lavorazione: il tegumento e l'acqua di lavaggio. Il primo verrà utilizzato nel campo dell'alimentazione umana e dei prodotti nutraceutici, l'acqua verrà utilmente reimpiegata nell'industria della cosmetica naturale.
2. Efficientemente energetico effettuato grazie al recupero termico in fase di riutilizzo delle acque di lavaggio e riduzione sia degli scarti liquidi che solidi prodotti.

Attività Le attività di progetto riguardano la realizzazione, messa in opera e collaudo di un impianto prototipale, l'acquisizione dei campioni di mandorla, lavorazione schedatura del tegumento e delle acque vegetali, la caratterizzazione analitica chimico-fisica e microbiologica del tegumento e delle acque vegetali, lo sviluppo degli utilizzi in campo nutrizionale e cosmetico del tegumento e delle acque vegetali e infine un'attività di comunicazione e divulgazione dei risultati di progetto e dell'innovazione tecnologica di processo e di prodotto.

Descrizione Il progetto REM consiste nella realizzazione di un processo innovativo indirizzato al miglioramento delle rese economiche della filiera produttiva della mandorla, il cui scopo prevalente è l'ideazione, la costruzione, il collaudo e l'applicazione di un'innovazione di processo e di prodotto attraverso la realizzazione di un impianto con due specifiche componenti prototipali. L'idea progettuale si sviluppa attraverso un processo di cooperazione tra imprese agroalimentari, agricole e il mondo della ricerca. L'iniziativa si prefigge di valorizzare il tegumento della mandorla e le acque di lavaggio. Il tegumento, grazie al suo recupero ed all'innovazione di processo, cessa di essere materiale di scarto per divenire un nuovo prodotto dal possibile impiego nel settore dei prodotti da forno, degli integratori alimentari, o come fonte di additivi per la nutraceutica. Parallelamente, l'acqua utilizzata nella sezione di pelatura delle mandorle, essendo anch'essa relativamente ricca di principi attivi, tra cui i polifenoli, viene stabilizzata e recuperata per essere destinata ad utilizzi in campo cosmetico e farmaceutico.

Stato del progetto In corso

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I.
in materia di produttività e sostenibilità dell' Agricoltura".

Riferimenti

Acronimo
REM – REcupero e valorizzazione del tegumento della Mandorla

Focus Area
Focus area 2a, Focus area 4°, Focus area 5°, Focus area 5b, Focus area 5d,
Focus area 5e, Focus area 6a

Informazioni

Capofila
Munafò s.r.l.

Partner
n° 12

Comparto
Mandorla – Frutta in guscio

Periodo
36 mesi

Regione
Sicilia

Localizzazione
ITG19 – Siracusa • ITG18 – Ragusa
ITG12 – Palermo

Partenariato

Partner:
Munafò Srl
Azienda Ricupero Paolo
Azienda Salibra Alessandra
Azienda Genovesi Giuseppe
Azienda Sipione Costantino
Azienda Bologna Sebastiano
Azienda Scardaci Concetto
Consorzio Mandorla di Avola
Società Agr Ciriga
Consorzio Val Platani
EuroDeA
EverGreen Resources Srl
Dipartimento Farmacia UniME