

N°	RELATORE	PROPONENTE	TITOLO	DESCRIZIONE	TUTELA	MATURITA'	AZIENDE TARGET
AgroA01	Claudia Riccardi	UniMiB - Dip. di Biotecnologie e Bioscienze	Metodo di rivestimento con film polimerico di un substrato mediante deposizione e polimerizzazione per trattamento a plasma di una composizione monomerica	Il brevetto ha come oggetto la realizzazione di superfici con proprietà a rilascio controllato o anti-rilascio mediante processi a plasma atmosferico. La tecnologia applicabile su vari tipi di substrati flessibili, è ora oggetto di trasferimento tecnologico nel campo del packaging alimentare dove è stata dimostrata la sua fattibilità scientifica e tecnologica, ma può essere impiegata anche nel campo del packaging biomedicale e per i dispositivi medici. Si possono realizzare campionature su formato A4 di materiali flessibili di varia natura.	Brevetto italiano/Domanda PCT	Prototipo, da industrializzare prodotti già industrializzati	Produttori di imballaggi, industria delle bevande, industria alimentare, aziende operanti nel settore dei medical devices
AgroA02	Massimo Labra	UniMiB - Dip. di Biotecnologie e Bioscienze - Spin off FEM2	Analisi microbiologiche, tracciabilità agroalimentare e Biorisanamento di acque superficiali	Analisi microbiologiche dirette ad identificare specifici microorganismi in matrici alimentari e a valutare la variazione complessiva di un microbioma in relazione ad una perturbazione (es. trattamento battericida, uso di probiotici...). Analisi del DNA applicata alla tracciabilità agroalimentare, analisi di materie prime, valutazione della purezza di un prodotto, ricerca di contaminanti biologici, perizie forensi e molto altro. Biorisanamento di acque superficiali progettazione di piani di monitoraggio della qualità dell'acqua. Programmazione di piani di intervento basati sull'uso di biopromotori (miscele di batteri ed enzimi).	-	Avanzata per collaborazioni con l'industria	Aziende operanti nei settori: biotecnologie applicate all'agroalimentare, alimentare, aziende di servizio per il controllo qualità e ricerca di patogeni
AgroA03	Cristina Airoidi	UniMiB - Dip. di Biotecnologie e Bioscienze	Identificazione di sostanze bioattive in estratti naturali e matrici alimentari	Si propone un metodo basato sull'impiego della risonanza magnetica nucleare per lo screening di estratti naturali e matrici complesse volto all'identificazione di sostanze bioattive e alla potenziale validazione di nutraceutici, alimenti funzionali o inquinanti organici. L'approccio si è già rivelato efficace per l'identificazione di composti naturali da miscele complesse o estratti naturali. Nel settore agroalimentare tale metodo consente inoltre di definire le basi strutturali del meccanismo di azione delle molecole identificate.	-	Metodo provato in laboratorio	Aziende operanti nel settore agroalimentare, di servizio per controllo qualità e che operano nell'ambito del disinquinamento ambientale
AgroA04	Maria Daglia	UniPv - Dip. di Scienze del Farmaco	Valorizzazione del latte ottenuto dalla razza bovina Varzese quale fonte di nutrienti, composti ad attività nutraceutica o componenti per prodotti cosmetici, ad alto valore aggiunto da impiegare nell'industria dei prodotti salutistici	L'attività si pone due obiettivi: messa a punto di un metodo di estrazione che permetta di ottenere frazioni lipidiche del latte della razza bovina Varzese a elevato contenuto di acido miristoleico e altri componenti con potenziale attività protettiva nei confronti della salute umana; determinazione della composizione chimica della frazione lipidica isolata; verifica dell'impiego degli estratti ottenuti quali ingredienti di alimenti funzionali, integratori alimentari o componenti di prodotti cosmetici. Gli estratti ottenuti potrebbero trovare impiego nella produzione di alimenti salutistici (alimenti arricchiti e bevande funzionali), integratori alimentari e prodotti cosmetici.	-	L'attività è appena stata finanziata e sta per iniziare, tuttavia le ricerche su questo latte, che sono già state condotte, così come sui componenti presenti nel latte, sono promettenti per il loro impiego nell'industria dei prodotti salutistici.	Aziende del settore alimentare, farmaceutico, nutraceutico e cosmetico
AgroA05	Maria Daglia	UniPv - Dip. di Scienza del Farmaco	Estrazione di nutraceutici da scarti della produzione vitivinicola	Dalle statistiche ufficiali di settore, i rifiuti delle varie filiere produttive del settore agricolo vengono valorizzati solo marginalmente. In particolare, gli scarti della produzione vinicola sono ingenti essendo l'Italia il secondo Paese produttore del mondo e di Europa. Gli scarti della produzione vinicola sono ricchi di composti ad attività antiossidante e antiinfiammatoria da impiegare nell'industria dei prodotti salutistici.	-	Sono state condotte ricerche a livello di laboratorio per la messa a punto di metodi estrattivi.	Aziende del settore alimentare, farmaceutico, nutraceutico e cosmetico
AgroA06	Rino Cella	UniPv - Dip. di Biologia e Biotecnologie - Spin off Alga&Zyme Factory S.r.l.	Produzione di enzimi industriali in piante di tabacco	E' stata sviluppata una tecnologia di produzione di enzimi di interesse industriale in piante di transplastomiche di tabacco facendo uso della tecnica del DNA ricombinante. Ciò permette la produzione di enzimi di interesse attraverso la crescita in serra delle piante ottenute.	4 Brevetti d'invenzione industriale: MI2010A002240 3 dicembre 2010; MI2014A000770 24 aprile 2014; MI2010A002240 3 dicembre 2010; MI2014A000770 24 aprile 2014	Matura per la produzione di enzimi utili per la digestione di polisaccaridi (Cellulosa, pectine, xilano). A livello di R&D per enzimi di specifico interesse	Produttori di biogas, industria tessile e ogni industria interessata a un particolare enzima.
AgroA07	Rino Cella	UniPv - Dip. di Biologia e Biotecnologie	Produzione di Microalghe a scopo di biomassa	Sono state sviluppate tecnologie di coltivazione autotrofica e mixotrofica di microalghe in fotobioreattori chiusi per l'ottenimento di biomasse da indirizzare a industrie cosmetiche, nutraceutiche e ad aziende agricole. Le microalghe prodotte con le tecnologie A&Z possono essere arricchite di molecole importanti anche per l'alimentazione umana e possono qualificarsi come ottimi integratori e alimenti funzionali. Essendo coltivabili anche in terreno non agricoli, possono rappresentare un complemento di alimentazione in Paesi in cui le popolazioni soffrono di carenze nutrizionali.	Brevetto di invenzione: Patent n. 0001412445	Matura: produzione di ingredienti a base di microalghe per l'uso cosmetico e nutraceutico; produzione di fitostimolanti a base di microalghe	Aziende aziende agro-zootecniche, cosmetiche e di nutraceutica
AgroA08	Daniela Ubiali	UniPv - Dip. di Scienze del Farmaco	Sviluppo di processi di biocatalisi finalizzati alla valorizzazione degli alimenti agricoli (in particolare rifiuti)	La crescente domanda di acidi grassi polinsaturi (PUFA) concentrati ha determinato la spinta a preparare gliceridi naturali arricchiti con acido linoleico da olio di canapa (Cannabis sativa L.) da un processo completamente enzimatico. Sono stati ottenuti acilgliceroli arricchiti con PUFA da una lipasi selezionata per gli acidi grassi saturi (FAs). L'idrolisi enzimatica di olio di canapa è stata effettuata in un reattore a letto impaccato a flusso continuo accoppiato in linea con una colonna di purificazione per rimuovere FAs liberi idrolizzati. Nel componente gliceridi, il contenuto di FAs saturi è stato sensibilmente ridotto e il rapporto n6 / n3 è stato mantenuto nell'intervallo ottimale per esigenze nutrizionali.	-	Ricerca di base	Aziende alimentari, per prodotti nutraceutici e cosmetici
AgroA09	Matteo Salina	UniMi - Spin off Proxentia Srl	STEFY Sensor Technology for Food analysis	Strumento per il controllo rapido di materie prime o prodotti finiti utilizzabile direttamente nei luoghi di produzione e stoccaggio, con minimo intervento dell'operatore, in modo da fornire informazioni sulla sicurezza e qualità delle produzioni delle filiere alimentari.	2 Brevetti internazionali concessi	Prototipi e test estensivi in collaborazione con i potenziali clienti	Aziende filiere latte e derivati, cereali e derivati, vino
AgroA10	Francesco Bonomi	UniMi - Dip. di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente	Ottenimento e isolamento di molecole ad alto valore aggiunto da reflui alimentari	Procedure per il recupero di macro e micromolecole di interesse nutrizionale da reflui di produzioni alimentari, inclusi lo sviluppo e l'ottimizzazione di trattamenti atti a migliorarne la veicolazione e la biodisponibilità	-	Prototipo avanzato	Industrie produttrici di attrezzature ed impianti, filiera del recupero e valorizzazione di sottoprodotti alimentari
AgroA11	Ambrogina Pagani	UniMi - Dip. di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente	New Rice-Based Products	Processi per la produzione di nuovi prodotti e semilavorati a base riso, inclusi prodotti veicolanti supplementi nutrizionali e prodotti destinati a consumatori "sensibili", sviluppo di processi sostenibili nella filiera dei cereali	-	Prototipo avanzato	Industrie della filiera cerealicola, inclusi pasta e prodotti da forno, loro fornitori, produttori di attrezzature ed impianti
AgroA12	Francesco Bonomi	UniMi - Dip. di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente	Trattamenti finalizzati alla riduzione del contenuto in allergeni in alimenti	Processi di idrolisi enzimatica su proteine con rimozione dei prodotti potenzialmente allergenici: utilizzo combinato di trattamenti fisici, enzimatici e separativi per minimizzare il potenziale impatto negativo dei processi	-	Prototipo avanzato, da industrializzare	Industrie della filiera casearia, loro fornitori, produttori di attrezzature ed impianti, produttori ed utilizzatori di enzimi
AgroA13	Luciano Piergiovanni	UniMi - Dip. di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente	Natural and safe materials for sustainable food packaging	Rivestimenti per materiali da imballaggio con attività antimicrobica, basati su materiali naturali e su procedure sostenibili	-	Prototipo da industrializzare	Aziende produttrici di packaging per alimenti e altro
AgroA14	Abbruscato Pamela	PTP Science Park e CREA-FLC	Sistema di gestione integrata delle coltivazioni per lo sviluppo sostenibile della filiera agro-alimentare	Si propone di applicare saponine estratte da erba medica per il controllo del brusone del riso su varietà selezionate per alta efficienza d'uso delle risorse naturali (es: azoto, acqua), conseguendo un sistema di gestione del riso a basso input di prodotti chimici e, quindi, ecosostenibile. I risultati finora ottenuti hanno mostrato una riduzione dell'infezione dal 20-60%, in linea con quello dei fungicidi in commercio. In studio la produzione delle saponine in sistemi diversi dalla pianta (es. lieviti) su scala industriale.	-	Test in pianta	Agrochimica, sementiere, produttori di foraggi