Università degli Studi di Messina
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE

Al MAGNIFICO RETTORE
UNIVERSITA' DI MESSINA

epc

Al Responsabile D. A. Organizzazione e
Gestione Risorse Finanziarie

Al Direttore Dipartimento Scienze Veterinarie

Segretario Amministrativo
Dipartimento di Scienze Veterinarie
Preg.mo dott. Gabriele Latella

Oggetto: Utilizzazione residui contabili progetto PESCATEC (PON02_00451_3362121)

Il sottoscritto, prof. Alessandro Giuffrida, responsabile per l'Università di Messina del progetto PESCATEC (PON02_00451_3362121), in riferimento alla nota del Magnifico Rettore del 4 marzo 2021 avente pari oggetto, riporta, qui di seguito, la descrizione sintetica delle attività di ricerca a prosieguo di quelle in argomento e la relativa suddivisione del budget residuo.

Descrizione sintetica delle attività

Le attività di ricerca riguarderanno il completamento di alcuni aspetti del progetto Pescatec che era imperniato sullo studio dell'impatto delle variabili dei sistemi di pesca e delle successive fasi di management a bordo e a terra sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti derivati. In particolare, i principali risultati di Pescatec hanno riguardato:

- La valutazione della qualità del Gambero Rosso (*Aristaeomorpha foliacea*) in funzione delle caratteristiche del ciclo di congelamento a bordo;
- L'uso di sostanze alternative al bisolfito (resorcinolo) sulla qualità e sulla conservabilità del Gambero Rosso
- Impatto delle fluttuazioni termiche in corso di stoccaggio sulla conservabilità dello Sgombro (*Scomber scombrus*)
- Costruzione di modelli matematici per la predizione del deterioramento di *Scomber scombrus* in corso di stoccaggio.

In relazione a questi ultimi due aspetti, il prosieguo delle attività si concentrerà sulla valutazione di tecnologie alternative per il miglioramento della conservabilità di filetti di varie specie ittiche mediante l'impiego di sostanze antibatteriche naturali di origine vegetale, batterica ed algale. Ciò nell'ottima,

sempre più pressante, di incrementare l'approccio "green" al management della conservabilità dei prodotti alimentari, nell'ottica del potenziamento delle economie circolari al centro della nuova programmazione della Ricerca Europea (Horizon Europe 21-27).

L'effetto delle suddette sostanze verrà saggiato su filetti di specie ittiche e/o su preparazioni di pesce lavorando in condizioni di Temperatura fissa e fluttuante (così come già fatto in Pescatec sui pesci interi) cercando, successivamente, di applicare degli algoritmi predittivi che tengano anche in considerazione l'effetto delle sostanze antibatteriche naturali impiegate secondo uno schema impiegato in altre ricerche già pubblicate.

Suddivisione budget residuo (€ 7792,78)

VOCI DI SPESA	VALORE
PAGAMENTO FATTURA N. 7 - CONS.DI RICERCA PER L'INNOV.TECNOLOGICA S.C.A R.L.	€ 4.294,40
ACQUISTO MATERIALE INVENTARIABILE NOTEBOOK	€ 1.500,00
ESTRATTI E REPRINTS	€ 658,00
MANUTENZIONE	€ 1.340,00
	€ 7.792,40

Messina, 09/03/2021

Prof. Alessandro Giuffrida