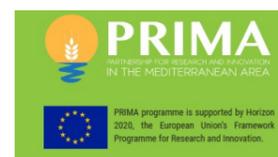


Progetto FEED

Cibo salutare dai germogli

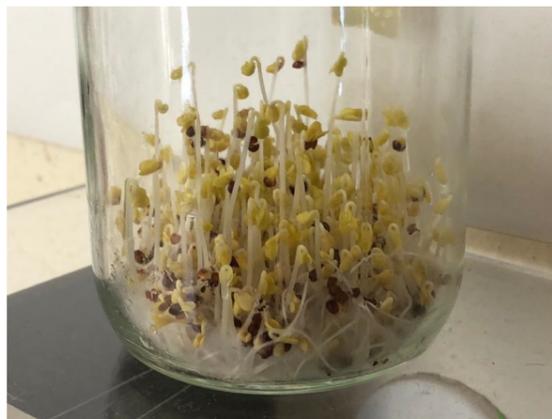


I germogli, che si ottengono dopo pochi giorni di germinazione di semi di diverse specie, rappresentano una fonte alimentare preziosa e ancor più ricca di composti benefici per la salute rispetto ai semi stessi ed alla pianta adulta.

Semi di cavolo



Germinazione



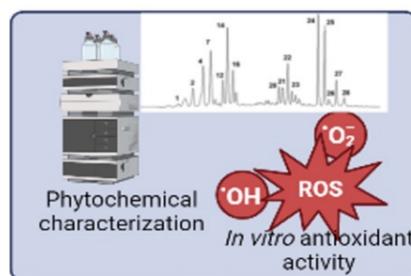
Germogli



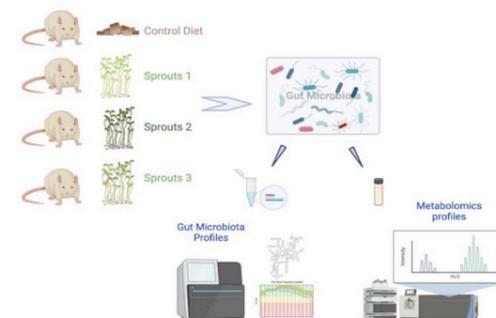
Attività:



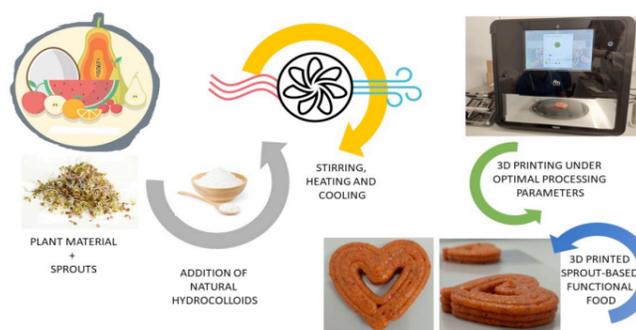
Produzione di germogli edibili



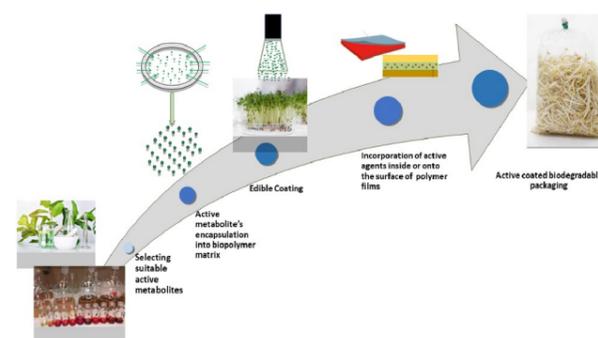
Caratterizzazione biochimica



Effetto della dieta con germogli sul microbiota intestinale



Nuovi alimenti funzionali a base di germogli



Shelf-life dei germogli e packaging attivo

Obiettivi

- ✓ Caratterizzare i composti benefici dei germogli, potenzialmente attivi sulle patologie croniche quali quelle cardiovascolari e infiammatorie
- ✓ Favorire il consumo di «alimenti funzionali», promuovendo l'introduzione nella dieta sia di germogli freschi di diverse origini vegetali, sia di prodotti trasformati (yogurt, pasta, biscotti/snack, caramelle) contenenti composti bioattivi derivanti dai germogli.
- ✓ Valutare l'effetto della dieta arricchita con germogli sul microbiota intestinale
- ✓ Promuovere una coltivazione di vegetali sostenibile che non prevede l'uso di prodotti chimici
- ✓ Sviluppare un packaging attivo adatto alla conservazione dei germogli