

Bando Switch - Supporto alle attività di ricerca, sviluppo, innovazione e alle fasi di industrializzazione dei relativi risultati funzionali alla accelerazione della messa in produzione e/o commercializzazione

Programma Regionale Piemonte F.E.S.R. 2021/2027
Decisione di esecuzione della Commissione del 7/10/2022 C (2022) 7270 final

TEST - LED

Tecnologie innovative per la salubrità degli alimenti dall'allevamento alla tavola

Costo totale del progetto: € 502.404,44
Contributo totale del progetto: € 269.380,81

Inizio progetto: 01/07/2024

Durata: 24 mesi

Nell'ambito del Programma Regionale (P.R.) cofinanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (F.E.S.R.) per il periodo 2021/2027 - Bando SWIch, è stato presentato e ammesso al finanziamento il progetto TEST-LED.

Il progetto mira a garantire la **salubrità alimentare** e a implementare metodi di sanificazione degli ambienti di lavoro, caratteristiche cruciali per garantire la **sicurezza dei prodotti**, specialmente nell'ambito del settore alimentare.

In particolare, le criticità che caratterizzano gli stabilimenti di produzione di alimenti carnei, parimenti agli ambienti di allevamento di specie ittiche, richiedono che siano rispettati elevati standard di igiene per prevenire contaminazioni e assicurare la qualità dei prodotti.

L'obiettivo del progetto è testare l'efficacia della tecnologia di illuminazione Biovitae® per **migliorare il sistema di sanificazione delle superfici e degli ambienti degli stabilimenti di produzione**. Si è scelto di testare la tecnologia in due contesti produttivi differenti, in modo tale che fosse possibile valutarne l'adattabilità e le prestazioni in ambienti profondamente distinti, come quello carneo e nell'orticoltura.

Le attività previste dal progetto saranno svolte da un partenariato composto da La Granda Trasformazione S.r.l. (nel ruolo di capofila), Azienda Agricola Canali Cavour s.s., Nextsense S.r.l., e dall'IZSPLV in qualità di organismo di ricerca.

Uno dei principali vantaggi della tecnologia è la possibilità di effettuare sanificazioni anche in presenza di operatori, riducendo i rischi di contaminazione e migliorando l'efficienza del processo senza interrompere le operazioni quotidiane.