

GREEN

Dalla buccia delle patate la plastica che si scioglie in acqua

Biodegradabile al 100%, il prodotto di Bio-on, estratto anche da zucchero di barbabietole o di canna, può essere utilizzato per realizzare bottiglie, lampade, sedie, elementi per l'automobile

di MARIA ROSA PAVIA

La buccia delle patate, la loro polpa marcia o, ancora, i melassi e i sughetti di lavorazione che risultano dalla produzione dello zucchero di barbabietola o di canna possono diventare una plastica biodegradabile in acqua al 100%. È questo il campo d'azione dell'azienda Bio-on che trasforma gli scarti dell'industria agroalimentare in una nuova materia prima. L'industria virtuosa sotto il profilo ambientale avrà uno spazio dedicato al Planet Green Congress che si terrà a Milano il 31 marzo e l'1 aprile. Si tratta del primo congresso in Italia della chimica verde e sostenibile e ha l'obiettivo di accelerare i progressi nel campo favorendo l'interazione tra ricerca, industria, consumer brand e investimenti.

La plastica «verde» ottenuta dalla bolognese Bio-on - PHAs, poliidrossialcanoati - viene poi lavorata da altre aziende e con essa si realizzano, per esempio, lampade, sedie o elementi in plastica per auto e moto. Marco Astorri, presidente dell'azienda, specifica che ci sono nuove idee per il futuro: «Abbiamo stretto accordi con Pizzoli ed Eridania, industrie leader nella lavorazione di patate e zucchero, ma la nostra tecnica consente di utilizzare anche altri tipi di scarti di lavorazione. Come quelli che derivano dalla produzione dell'olio d'oliva. Anche, in generale, frutta e verdure non adatte all'alimentazione». Come si passa dal rifiuto alla bio-plastica? Astorri illustra le fasi del processo: «Lo scarto è una fonte di carbonio di cui si cibano colonie batteriche. Il processo avviene all'interno di un fermentatore che replica una digestione. Dopo un periodo che va dalle 30 alle 40 ore, i batteri si sono riempiti di una riserva di energia: il PHAs. Questo viene poi estratto in maniera naturale, con una tecnica da noi brevettata, grazie a vapori e mezzi meccanici». Un'operazione chimica compiuta nel rispetto della natura.

LE STARTUP DELLA CHIMICA VERDE A seguire questo solco tracciato dalla Bio-on e da altre aziende con una storia già consolidata che saranno presenti al Planet Green Congress, ci saranno anche delle startup specializzate nella chimica verde. Questi innovatori presenteranno le proprie idee a un gruppo di esperti della finanza. Tra le aziende neonate selezionate c'è Scappatopo, che produce un repellente a base di estratti naturali che allontana i topi senza effetti indesiderati per l'uomo e gli animali domestici. Sempre tra le ditte «piccole» anagraficamente ma con grandi idee è stata scelta anche Crossing, spin-off dell'Università Ca' Foscari di Venezia, che, grazie a composti organici, realizza anche un cartone «attivo» che preserva senza conservanti la qualità di latte o vino. Vuole trasformare i rifiuti in plastica in polimeri di qualità per l'industria, invece, la Kingfisher Polymers.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

START CUP VENETO 2014
“LA NOTTE DEGLI ANGELI” 27-6-2014
ANGELI E GRUPPI VINCITORI

	Angelo	Nome gruppo	Componenti	Descrizione dell'idea
1	Angela Valori, consulente aziendale	Block Team	Alex Giarolo , studente di Scienze Statistiche con curriculum informatico presso l'Università degli Studi di Padova Luca Battistella , studente di Scienze Statistiche con curriculum Aziendale presso l'Università di Padova Stefano Roveda , studente della Facoltà di Ingegneria Gestionale di Udine con indirizzo Industriale	Ciò che si vuole realizzare è un cappuccio da usare come copricerniera di una porta, dotato di una buona resistenza ottenuta attraverso l'utilizzo di leghe metalliche adatte, che permetta di bloccare il normale movimento rotatorio, facendo fronte ad eventuali intrusioni grazie ad un impedimento fisico. Il prodotto non vuole essere meramente sostitutivo della serratura, ma piuttosto un supplemento atto ad aumentare la sicurezza. Con esso, infatti, sarà possibile, oltre a svolgere il ruolo di copertura della cerniera a fini puramente estetici, impedire all'anta il normale scorrimento sui cardini.
2	Matteo Borgognoni, Manager a CheBanca! S.p.A	ELECTRODEALERS	Giacomo Salvadego , studente del corso di Economia Aziendale presso l'Università Ca Foscari Jessica Masiero , studentessa del corso di Economia Aziendale presso l'Università Ca Foscari Alessio Silvestrini , studente del corso di Ingegneria Aerospaziale presso l'Università di Padova	Quante volte è capitato di non ricordarsi più dove si è messo il telecomando o la carta d'identità?? Il gruppo ha messo a punto un prodotto che sfrutta la tecnologia RFID per la localizzazione di oggetti nel breve-medio raggio utilizzando le onde emesse da qualunque smartphone. In particolare il kit che intendono creare e lanciare sul mercato comprenderà un tot di RFID adesivi riutilizzabili che potranno essere applicati a piacimento agli oggetti per facilitarne la localizzazione principalmente in ambito domestico. Il cellulare verrà trasformato quindi in un vero e proprio "localizzatore" a portata di mano.
3	Paolo Vesentini, consulente PWC	Growing Apps	Andrea Persico , developer e software architect con 15 anni di esperienza Alice Bernardi , laureata in scienze dell'educazione Francesca Campigli , laureata in comunicazione linguistica e multimediale all'Università di Firenze Ivan Deboli , designer e digital compositor Serena Federici , laureata in grafica e comunicazione visiva presso ISIA di Urbino Marco Pasquali , lead game & server development Davide Sterza , lead financial & operating officer	Una app educativa che supporta genitori e specialisti dell'educazione. L'app può essere personalizzata in modo semplice sia in termini di attività didattiche, sia di ambientazione grafica, in modo da creare il mix perfetto che attiri il bambino e offrendo al tempo stesso contenuti educativi su temi specifici. Gli esercizi puntano a migliorare: l'attenzione selettiva, l'attenzione divisa, le abilità motorie fini, la seriazione, la percezione delle forme, la capacità di osservazione e di confronto ed altre abilità.
4	Luca Sorgiacomo, consulente aziendale	WEARABLE	Nicola Martini , Perito termotecnico, lavora nel mondo dell'ottica da circa due anni Davide Dainese , studente di Economia Internazionale di Padova Alberto Mazzucato , laurea in luxury brand management e master di comunicazione e management presso Iulm	L'idea del gruppo è di realizzare occhiali su misura con una vasta possibilità di personalizzazioni di colore e forma e che poi verranno creati con stampa 3D in materiale plastico bio. In 1ora il cliente può avere il suo prodotto! La start up ha come obiettivo il creare un occhiale comodo e delle misure del cliente, fornendo la possibilità a quest'ultimo di dare un tocco personale al prodotto, in base ai suoi gusti ed esigenze. Il prezzo ipotizzato della montatura è di 250 euro.

5	Lanfranco Cecchinato , consulente aziendale	INNATE	<p>Federico Antonello, studente di Ingegneria dell'energia presso l'Università degli Studi di Padova</p> <p>Giovanni Toso, laureato in Ingegneria informatica, attualmente dottorando in Scienza e tecnologia dell'informazione presso l'Università degli Studi di Padova</p> <p>Paolo Mella, studente di Ingegneria dell'energia presso l'Università degli Studi di Padova</p> <p>Giovanni Canazza, studente di Economics and Management presso l'Università Ca' Foscari Venezia</p>	<p>Un braccialetto dal design sportivo e funzionale che, attraverso vibrazioni mirate, accompagna l'utente non vendente o ipovedente nel percorso migliore per raggiungere la destinazione desiderata. L'utente potrà impostare la destinazione tramite lo smartphone o una telefonata al servizio clienti</p> <p>La sola applicazione di navigazione disponibile ad oggi per il mondo della non vedenza ha un costo per il cliente di circa 250 euro, mentre noi pensiamo di fornire ad un prezzo simile il dispositivo e ad un costo quasi simbolico l'abbonamento annuale al servizio clienti dedicato.</p> <p>Il team lavora con il supporto dell'Associazione ciechi e ipovedenti di Padova.</p>
6	Massimo Coppola , dottore commercialista	DNArt	<p>Stefano Costacurta, ricercatore Veneto Nanotech – Nanofab</p> <p>Erica Cretaio, ricercatrice Veneto Nanotech – Nanofab</p> <p>Alvise Benedetti, professore Ordinario di Chimica Fisica Ca' Foscari</p> <p>Giuliano Marella, professore aggregato di Valutazione economica dei progetti Università di Padova</p> <p>Marco Frizzarin, Business Manager R&D Incentives presso Lowendalmasai</p>	<p>Tecnologie anti contraffazione basate su DNA sintetico per autenticare in modo univoco e in tempi rapidi le opere d'arte, offrendo in tal modo un servizio a tutti gli operatori che si occupano di compravendita di opere d'arte</p>
7	Paolo Schiavon , consulente e imprenditore	iNano	<p>Irene Scarpa, laureata frequentatrice Dip.di Scienze Molecolari e Nanosistemi (DSMN) Ca' Foscari</p> <p>Gloria Zaccariello, dottoranda Dip.di Scienze Molecolari e Nanosistemi (DSMN) Ca' Foscari,</p> <p>Filippo Ghirardo, professore a contratto DSMN di Ca' Foscari e DISC Università di Padova</p> <p>Enrico Zaccariello, consulente KPMG</p>	<p>Sviluppa un prodotto per la biopulitura selettiva che sfrutta l'azione di specifiche molecole biologiche senza i problemi dei prodotti disponibili: perdita di efficacia delle proprietà degli enzimi nel tempo, riutilizzabilità del materiale, e tossicità.</p> <p>Mercato edilizio, dei beni culturali e dell'impiantistica industriale per la rimozione di patine deterio gene</p> <p>È stata richiesta tutela tramite brevetto italiano.</p>
8	Giulio De Biasio , Responsabile Area Specialistica ICT	Smart Biophone	<p>Martin Nirschl, responsabile per la produzione di componenti elettronici in un'azienda tedesca</p> <p>Andrea Melara, lavora nel settore aerospaziale</p> <p>Giuseppe Mittica, esperto con pluriennale esperienza in campo di nanotecnologie e di energie rinnovabili</p>	<p>Smart Biophone è un dispositivo portatile (o integrabile in uno smartphone) che rivela e analizza biomolecole, ad es. proteine e DNA, effettuando diverse misure contemporaneamente offrendo una sensibilità maggiore di diversi ordini di grandezza rispetto alla tecnologia al quarzo. Si propone al mercato dei laboratori di ricerca e Università, nonché a clienti industriali</p>
9	Riccardo Samiolo , Strategy & Special Projects Manager Came Group S.p.A.	CrossA	<p>Valentina Beghetto, Ricercatrice Dip. di Scienze Molecolari e Nanosistemi (DSMN), Università Ca' Foscari Venezia</p> <p>Manuela Aversa, assegnista di ricerca</p> <p>Aurora Zancanaro, assegnista di ricerca</p> <p>Matteo Rigoni, lavora come Technical Director presso Itipack</p>	<p>Produzione di molecole attivanti per imballaggi intelligenti, tessuti innovativi e profumi di nuova generazione a un costo di produzione notevolmente più basso grazie a un nuovo protocollo industriale di produzione</p>

10	Lanteri Alessandro , direttore di banca	AMR	Riccardo Busolin , geometra, opera in uno studio di progettazione Matteo Sartori , tecnico analista programmatore per l'automazione industriale Marika Busolin , grafica pubblicitaria	Zappatrice automatica con funzionamento a passo, ad una o più file, da applicare ad una macchina trattrice, che arieggia il terreno interpianta su ortaggi, diminuendo tempi e costi. Caratteristica principale è la completa automatizzazione dell'organo di zappatura. Si propone al mercato di piccoli e medi produttori di colture a filare. Esiste un prototipo funzionante pronto per l'industrializzazione
11	Daniele Melato , BU Director in CORVALLIS	CONSELF	Ruggero Poletto , PhD in Computational Fluid Dynamics presso University of Manchester, project manager presso Maico Italia S.P.A Andrea Dal Monte , ing.meccanico Alessandro Palmas , Ing. Aerospaziale, dottorando Università di Padova Alberto Palazzin , Laurea in Informatica - Università di Padova, lavora presso IKS srl, azienda di consulenza informatica	Software CAE (Computer Aided Engineering) WebBased che consente una riduzione dei costi (pagando solo il servizio e non la licenza per intero), una flessibilità di utilizzo (accesso garantito da qualsiasi luogo e con qualsiasi dispositivo) e risparmio delle risorse hardware
12	Valter Carturo , dottore commercialista	NUTREPED – Nutrition Research in Pediatrics	Valentina De Rossi , collabora con un contratto Co.Co.Co. presso il Dipartimento di Scienze della Vita e della Riproduzione Claudio Maffei , Professore Universitario e Direttore del Centro Regionale di Diabetologia Pediatrica di Verona Anita Morandi , Dirigente medico presso l'ULSS20 di Verona e ricercatrice presso l'Università di Verona	NutRePed s.r.l. nasce con l'obiettivo di offrire alle aziende del settore agroalimentare consulenza, ricerca, formazione e comunicazione analisi campionaria in ambito nutrizionale. In particolare, NutRePed persegue come obiettivi: - contribuire alla corretta informazione ed educazione alimentare dei consumatori, delle aziende, degli operatori del settore nutrizionale, sanitario e della ristorazione; - promuovere indagini e progetti di ricerca su dati nutrizionali, epidemiologici, socio-economici e culturali e progetti di ricerca finalizzati a tematiche nutrizionali e biomediche. Futuro Spin-off dell'Università di Verona.

La classifica di Start Cup Dna per le opere d'arte e per il «made in Italy» I brevetti dal Veneto



**Cretaio
Ci sono
diversi
risvolti per
il mercato**



**Saro
Da qui
parte il
futuro dell'
impresa**

VENEZIA Dna sintetico «spalmato» sulle opere d'arte, per renderle riconoscibili. Un gel invisibile capace di diventare un'incontestabile strumento anti contraffazione e perfino una prova per un dibattito forense, qualora fosse necessario. A vincere Start Cup veneto (e quindi un assegno di diecimila euro per trasformare i brevetti in imprese) è stata un'idea di due ricercatori padovani di Veneto Nanotech, Stefano Costacurta e Erica Cretaio, aiutati da un docente di Chimica dell'università veneziana Ca' Foscari, Alvise Benedetti. L'idea di impresa si chiama «DNArt» e punta alla realizzazione di un «marchio» indelebile per le opere d'arte che permetta di autenticarle in modo univoco e una volta per tutte.

Ma non solo. Gli ideatori che nella stesura del progetto sono stati accompagnati da Giuliano Marella, professore di valutazione dei progetti dell'Università di Padova, Marco Fizzarrin, business manager di Lowendalmasai e Massimo Coppola, commercialista, hanno già ipotizzato anche diverse possibilità di business. «Abbiamo pensato ad applicazioni che avranno costi diversi – dice Erica Cretaio, ricercatrice di Veneto Nanofab –. Ci saranno gel più elaborati per opere artistiche di valore e gel più semplici per un uso più quotidiano». Va da sé, la Gioconda esposta al Louvre non avrà lo stesso trattamento previsto per il manifatturiero «made in Italy» che potrebbe godere del brevetto per evitare i falsi. Con Erica Cretaio e Stefano Costacurta a concorrere al premio nazionale per l'innovazione a Sassari il 4 e 5 dicembre prossimo andranno anche le prime cinque idee classificate nelle selezioni di Start Cup Veneto: «CrossA», «Smart Biotech», «iNano» e «Nutritech». «Incubatori di impresa come questo sono fondamentali - ha concluso Roberto Saro, segretario generale della Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo che ha finanziato le borse di studio –. Da qui che arrivano le idee per il futuro delle imprese. Quelle nuove ma anche quelle già sul mercato. Da qui si comincia».

Alice D'Este

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONNEZIONI 'Active Packaging' da una ricerca Ca' Foscari

Stop additivi negli alimenti imballaggi 'autoconservanti'

Latte, carne e conserve senza antiossidanti né conservanti, vino senza solfiti. Il segreto è nell'imballaggio, che sia il cartone, la vaschetta o la bottiglia di vetro. L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale. Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno dell'imballaggio.

Contribuendo anche "a ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti", spiega Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico.

"Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo - aggiunge ricercatrice - utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo

trasformandoli in materie prime secondarie".

Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi.

"Questo è uno studio che parte da lontano - spiega la ricercatrice - abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile".

Finora, infatti, solo l'industria farmaceutica poteva permettersi un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era

riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare.

Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing. "La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte - spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili".

Ora lo spinoff cerca sostegno alla propria attività di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende che possono avere interesse a sviluppare la parte industriale del progetto e a sostenerci il team.



Meno conservati grazie ai nuovi imballaggi dei cibi in busta





Arrivano gli imballaggi auto-conservanti, che diminuiscono le allergie

Sono nati gli Active Packaging, degli imballaggi che riducono il bisogno di conservanti e contribuiscono alla diminuzione delle allergie

Immaginate un latte senza conservanti e [vino](#) senza solfiti. Non è un'utopia, ma un futuro prossimo. Sta per arrivare, infatti, 'Active packaging', l'ultima frontiera della conservazione degli alimenti, nata da una ricerca tutta italiana, condotta da un team di scienziati dell'[Università Ca' Foscari di Venezia](#), guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

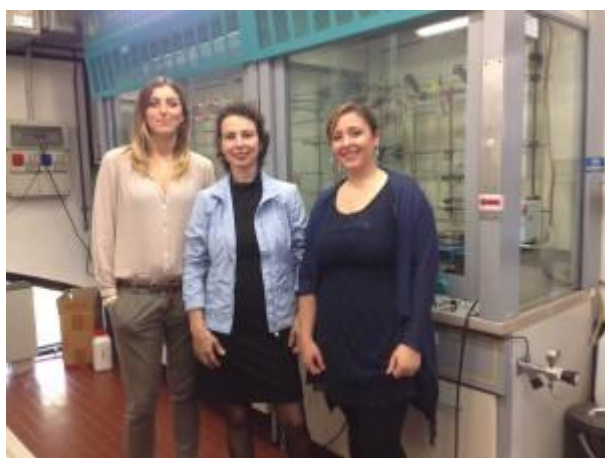
Grazie ad 'Active packaging', un imballaggio auto-conservante, si vuole garantire [alimenti](#) il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti e si intende anche ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti. "Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie", ha spiegato Valentina Beghetto. I ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo eco-compatibile ed economico.

Gli 'Active Packaging' nascono dall'idea di riprodurre le applicazioni di tipo farmaceutico anche nel settore dell'alimentazione. Il problema era rappresentato dai costi, ma il team ha ottimizzato le procedure di realizzazione del packaging: 'È uno studio che parte da lontano abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile'.

gc

A Venezia nasce lo spin off Crossing: prodotti migliori a partire da composti organici

ottobre 21, 2014 [Comunicati Stampa](#), [Progetti](#)



Un **cartone ‘attivo’**, che preservi la qualità del **latte** o del **vino** senza l’uso di conservanti. **Borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili**. Sono esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell’uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell’**Università Ca’ Foscari di Venezia** guidato da **Valentina Beghetto**, ricercatrice e docente di **Chimica Organica Industriale**. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di **modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico**. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l’ateneo ha appena approvato lo spinoff **Crossing**.

“La nostra tecnologia **semplifica processi produttivi e abbate i costi di almeno 10 volte** – spiega Valentina Beghetto – rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili”.

Ad oggi, solo l’industria farmaceutica si poteva permettere un **‘attivatore’** come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi **composti organici** funzionano in modo simile agli enzimi, **attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all’interno del prodotto finale**. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l’obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a **settori con produzione di massa**, come quello alimentare.

“Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche – racconta Beghetto –. Inoltre, studiamo modi per **riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali**. Gli attivatori sono come *passepapout* che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo

dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi **brevetti**“.

Lo spinoff **Crossing** farà da ‘ponte’ tra i laboratori universitari e il mondo dell’industria. Ne fanno parte, oltre alla ricercatrice e docente di Ca’ Foscari Valentina Beghetto, l’assegnista di ricerca **Aurora Zancanaro**, il manager **Riccardo Samiolo** e un ingegnere, **Renzo Taffarello**.

IMBALLAGGI. 'Active Packaging' è nato all'Università Cà Foscari

Basta con gli additivi negli alimenti

LO SPIN-OFF CROSSING CERCA SPONSOR E FINANZIAMENTI

► L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale. Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno

dell'imballaggio. «Contribuendo anche a ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti», spiega Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

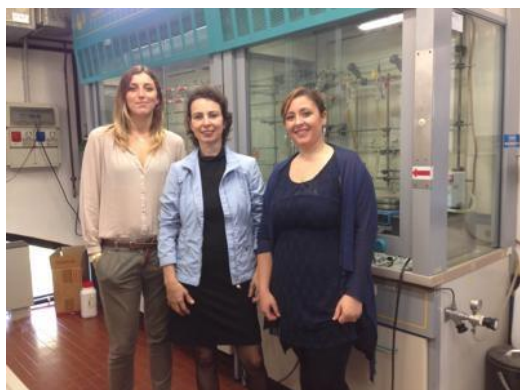
Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo eco-compatibile ed economico. «Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo – aggiunge ricercatrice – utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li re-

cuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie». Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi. «Abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile. La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta». Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha approvato lo spin-off Crossing che ora cerca sostegno alla propria attività di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende.



Stop agli additivi negli alimenti con gli imballaggi autoconservanti

Martedì 21 Ottobre 2014 16:35



Sono gli 'Active Packaging' frutto della ricerca di un team dell'Università Ca' Foscari. Per l'applicazione industriale delle sue invenzioni nasce lo spinoff Crossing

Venezia, 21 ott. - (AdnKronos) - Latte, carne e conserve senza antiossidanti né conservanti, vino senza solfiti. Il segreto è nell'imballaggio, che sia il cartone, la vaschetta o la bottiglia di vetro. L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno dell'imballaggio. Contribuendo anche 'a ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti - , spiega all'Adnkronos Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico. 'Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo – aggiunge ricercatrice - utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie - .

Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi. 'Questo è uno studio che parte da lontano – spiega la ricercatrice - abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile - .

Finora, infatti, solo l'industria farmaceutica poteva permettersi un attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing.

'La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perche' fino ad ora economicamente insostenibili - . Ora lo spinoff cerca sostegno alla propria attivita' di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende che possono avere interesse a sviluppare la parte industriale del progetto e a sostenerci il team.

(Adnkronos)

[Green](#)

Stop agli additivi negli alimenti con gli imballaggi 'autoconservanti'

Sono gli 'Active Packaging' frutto della ricerca di un team dell'Università Cà Foscari. Per l'applicazione industriale delle sue invenzioni nasce lo spinoff Crossing

21 ottobre 2014

Venezia, 21 ott. - (AdnKronos) - Latte, carne e conserve senza antiossidanti né conservanti, vino senza solfiti. Il segreto è nell'imballaggio, che sia il cartone, la vaschetta o la bottiglia di vetro. L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno dell'imballaggio. Contribuendo anche “a ridurre intolleranze e allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti”, spiega all'Adnkronos Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico. “Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo – aggiunge ricercatrice - utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie”.

Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi. “Questo è uno studio che parte da lontano – spiega la ricercatrice - abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile”.

Finora, infatti, solo l'industria farmaceutica poteva permettersi un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing.

“La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee

e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili”. Ora lo spinoff cerca sostegno alla propria attività di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende che possono avere interesse a sviluppare la parte industriale del progetto e a sostenerci il team.

© Riproduzione Riservata

Sostenibilità . World in Progress . Stop agli additivi negli alimenti con gli imballaggi 'autoconservanti'

Cerca

WORLD IN PROGRESS

33 % 33 % 33 %

Stop agli additivi negli alimenti con gli imballaggi 'autoconservanti'

Annunci Google

KLM Royal Dutch Airlines

Voli A/R a Amsterdam con KLM. Scopri ora le migliori offerte!
www.klm.com/Amsterdam

MailStore

Esegui il backup di tutte le email in un archivio centrale ricercabile
mailstore.com/Demo-valida-30-giorni

Info e Recensioni

Trova ciò di cui hai bisogno su PagineGialle.it!
www.paginegialle.it

Mi piace Condividi 15 Tweet 0 +1 +1 Consiglia



Articolo pubblicato il: 21/10/2014

Latte, carne e conserve senza antiossidanti né conservanti, vino senza solfiti. Il segreto è nell'imballaggio, che sia il cartone, la vaschetta o la bottiglia di vetro. L'ultima frontiera della conservazione degli alimenti si chiama 'Active packaging' ed è il frutto di una ricerca tutta italiana, quella condotta da un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari di Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Obiettivo: garantire alimenti il più puri possibile, non contaminati da additivi, conservanti né antiossidanti che restano, invece, 'attaccati' alle superfici dei loro contenitori grazie a un film che riveste l'interno dell'imballaggio. Contribuendo anche "a ridurre intolleranze e

allergie in continuo aumento sia tra i bambini che tra gli adulti", spiega all'Adnkronos Valentina Beghetto. Merito di composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.

Un imballaggio 'autoconservante', dunque, ma anche attento all'ambiente. Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto i composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico. "Cerchiamo di realizzare materiali che siano il più possibile biodegradabili riducendo l'impatto sull'ambiente. Per questo – aggiunge ricercatrice - utilizziamo anche materiali di scarto delle industrie manifatturiere, come quella della carta o alimentari, li recuperiamo e li riutilizziamo trasformandoli in materie prime secondarie".

Molteplici le applicazioni degli 'Active Packaging', soprattutto considerando che parte fondamentale della ricerca ha riguardato l'abbattimento dei costi. "Questo è uno studio che parte da lontano – spiega la ricercatrice - abbiamo iniziato studiando le applicazioni di tipo farmaceutico, che avevano costi elevati, e poi abbiamo ottimizzato procedure per abbattere i costi e fare in modo che un litro di latte venduto in un contenitore di questo genere mantenga un prezzo accettabile".

Finora, infatti, solo l'industria farmaceutica poteva permettersi un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing.

"La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili". Ora lo spinoff cerca sostegno alla propria attività di ricerca e di sponsorizzazioni da parte delle aziende che possono avere interesse a sviluppare la parte industriale del progetto e a sostenerci il team.

Mi piace Condividi 15 Tweet 0 +1 +1 Consiglia



PLANET GREEN CHEM

Si certifica che il

**PREMIO
PLANET GREEN CHEM
START UP INNOVATIVA IN
GREEN & SUSTAINABLE CHEMISTRY 2015**

Viene riconosciuto alla start-up finalista

Crossing



**IMPACT
HUB**

Italian  Angels
FOR GROWTH



INNOQUEST S.p.A.

Un'iniziativa promossa da



Strategic MarketPlaces &
Business Development

France – Lyon – Paris | Italy – Milan – Rome

LA COMPETIZIONE

Dna per autenticare opere d'arte e motozappe: le idee di Start Cup Veneto

Dodici «angeli» assegnati a dodici team. Parte la corsa verso la redazione di un business plan e la finale di ottobre

Molecole di dna sintetico per certificare l'autenticità di opere d'arte, motozappe in grado di ridurre drasticamente l'utilizzo di diserbanti, occhiali su misura stampati in 3D, braccialetti vibranti integrati con sistemi gps per guidare i non vedenti. E molto altro. E' un assaggio di futuro quello emerso dalla Notte degli Angeli di venerdì sera, il primo step della 13a edizione di StartCup Veneto. Una notte per selezionare 12 progetti e affidare ad ogni team un «angelo» che li seguirà nella redazione del business plan da presentare il 26 settembre. L'«angelo» avrà ora il compito di aiutare gli startupper a rendere più concreto e fattibile il loro sogno in vista della finale del 24 ottobre (a cui possono comunque partecipare anche i progetti non selezionati) che si concluderà con l'assegnazione di un premio di 10 mila euro al progetto vincitore.



La targa consegnata ai 12 gruppi vincitori (Foto di Stefania Furlan)

UN SISTEMA CHE UNISCE TRE UNIVERSITÀ Il Premio Start Cup Veneto 2014 nasce 13 anni fa per stimolare la ricerca e l'innovazione tecnologica e per sostenere lo sviluppo economico del territorio regionale. Una competizione tra idee d'impresa innovative finanziata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo e realizzata dalle Università di Padova, Venezia Ca' Foscari e Verona che non punta solo a dare sostegno in denaro ma anche e soprattutto formazione e consulenza sui più importanti aspetti della gestione aziendale. Oltre alla preziosa «assistenza» dell'«angelo» tutti i partecipanti a Start Cup Veneto potranno partecipare ad una serie di eventi utili per trasformare la propria idea in un business plan e a stabilire un contatto privilegiato con il mondo industriale e finanziario.

A Venezia un "ponte" tra Università e Industria

21 ott 2014

L'università Cà Foscari di Venezia ha creato lo spinoff Crossing, che farà da ponte tra i laboratori universitari e l'industria, così da trasmettere alle aziende le invenzioni realizzate nei laboratori dell'ateneo, come quella di un cartone 'attivo', che preservi la qualità del latte o del vino senza l'uso di conservanti o quella di borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili.

Le due idee sono solo esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell'uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell'Università Cà Foscari Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico. "La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte - spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perchè fino ad ora economicamente insostenibili".

Ad oggi, solo l'industria farmaceutica si poteva permettere un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi composti organici funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare. "Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche - racconta Beghetto -. Inoltre, studiamo modi per riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali. Gli attivatori sono come passepartout che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi brevetti".

Mostra tutti gli articoli della categoria: [Ricerca & Innovazione](#)



FOCUS | Ecco Crossing, spinoff per invenzioni 'green'

20/10/2014

Un cartone 'attivo', che preservi la qualità del latte o del vino senza l'uso di conservanti. Borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili. Sono esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell'uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.



Nei laboratori del **Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi** i ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo **ecocompatibile ed economico**. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo **spinoff Crossing**. Salgono così a 8 gli spinoff cafoscarini.

«La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega **Valentina Beghetto** - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili».

Ad oggi, solo l'industria farmaceutica si poteva permettere un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi composti organici funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad **applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa**, come quello alimentare.

«Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche – racconta Beghetto -. Inoltre, studiamo modi per riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali. Gli attivatori sono come *passerpartout* che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi **brevetti**».

Lo spinoff Crossing farà da 'ponte' tra i laboratori universitari e il mondo dell'industria. Ne fanno parte la ricercatrice e docente di Ca' Foscari Valentina Beghetto, l'assegnista di ricerca **Aurora Zancanaro**, il manager **Riccardo Samiolo** e un ingegnere, **Renzo Taffarello**.





FOCUS | Ecco Crossing, spinoff per invenzioni 'green'

20/10/2014

Un cartone 'attivo', che preservi la qualità del latte o del vino senza l'uso di conservanti. Borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili. Sono esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell'uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari Venezia guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.



Nei laboratori del **Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi** i ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo **ecocompatibile ed economico**. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo **spinoff Crossing**. Salgono così a 8 gli spinoff cafoscarini.

«La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbate costi di almeno 10 volte – spiega **Valentina Beghetto** - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili».

Ad oggi, solo l'industria farmaceutica si poteva permettere un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi composti organici funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale. Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad **applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa**, come quello alimentare.

«Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche – racconta Beghetto -. Inoltre, studiamo modi per riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali. Gli attivatori sono come *passerpartout* che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi **brevetti**».

Lo spinoff Crossing farà da 'ponte' tra i laboratori universitari e il mondo dell'industria. Ne fanno parte la ricercatrice e docente di Ca' Foscari Valentina Beghetto, l'assegnista di ricerca **Aurora Zancanaro**, il manager **Riccardo Samiolo** e un ingegnere, **Renzo Taffarello**.



Nuovi materiali, cercansi industriali coraggiosi

Ca' Foscari: bioplastica che non si rompe o gli imballaggi senza i conservanti
Un pool di ricercatori del Dipartimento di chimica offre invenzioni alle aziende

di Gianni Favarato

► MARGHERA

Le produzioni della chimica di base sono state quasi del tutto chiuse, ma non si vedono arrivare nuovi progetti industriali di «chimica verde». Le uniche nuove proposte industriali prospettate a Porto Marghera - salvo la bioraffineria dell'Eni e il progetto di Versalis per produrre oli lubrificanti di origine vegetale che sono in via di realizzazione - sono fallite. Vedi il progetto del gruppo chimico Mossi & Ghisolfi che ha chiesto inutilmente un'area per produrre biocarburanti, o quella dell'Oleificio Medio Piave che intendeva costruire una nuova bioraffineria nell'area dell'ex Clorosoda, ma non lo ha fatto. Eppure le aree disponibili ci sono (a cominciare dai 107 ettari ceduti dall'Eni alla Newco di Comune e Regione) e a Venezia c'è il Dipartimento di Scienze Molecolari e Nanosistemi dell'università di Ca' Foscari. Là si sfornano ricerche e «invenzioni verdi» per produzioni industriali davvero innovative e sostenibili che però nessun imprenditore locale o associa-



Le ricercatrici del Dipartimento di Chimica, al centro Valentina Beghetto

zione di categoria - come Confindustria, Api o Confartigianato - si azzarda ad utilizzare per produrle su scala industriale.

Ca' Foscari però guarda avanti e ha avviato un progetto di «spinoff crossing», che vuole fare da ponte tra i laboratori universitari e l'industria. È il caso

della possibile produzione di un «cartone attivo» che preserva la qualità del latte o del vino senza l'uso di conservanti; oppure di borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili. Tutti prodotti innovativi che potrebbero diffondersi ed entrare nell'uso quo-

tidiano grazie alle intuizioni di un team di ricercatori dell'Università Ca' Foscari di Venezia, guidato da Valentina Beghetto, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale a Venezia, di cui fanno parte anche l'assegnista di ricerca Aurora Zancanaro, il manager Riccardo Samiolo e un ingegnere, Renzo Taffarello.

«La nostra tecnologia permette di semplificare i processi produttivi e abbattere costi di almeno 10 volte», spiega Valentina Beghetto, «con innovazioni che oggi, purtroppo, esistono ancora solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica dal punto di vista industriale, utilizzando in nostri nuovi composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale. Le prime loro applicazioni sono già realtà, ma molte altre si possono sviluppare con le nostre ricerche e brevetti che però debbono trovare ora investitori pronti a implementarle con nuove attività industriali».

Da Ca' Foscari gli "attivatori" green nei sacchetti della spesa e nei cartoni del latte

Composti organici che funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare poi alcuna traccia all'interno del prodotto finale

Green

VT La redazione 20 ottobre 2014



Le ricercatrici di Ca' Foscari

Promozione Domini Aruba
promo.aruba.it
Registra un Dominio a soli € 0,99 Approfitta della Promo su
Aruba.it

Un cartone attivo, che preservi la qualità del latte o del vino senza l'uso di conservanti. Borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili. Sono esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell'uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell'Università Ca' Foscari Venezia guidato da **Valentina Beghetto**, ricercatrice e docente di Chimica organica industriale.

Nei laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi i ricercatori hanno messo a punto **composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo ecocompatibile ed economico.** Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing.

"La nostra tecnologia **semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte** – spiega Valentina Beghetto - rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili".

Ad oggi, solo l'industria farmaceutica si poteva permettere un "attivatore" come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi composti organici **funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale.** Prendendo spunto dalle biotecnologie, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare.

"Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche – racconta Beghetto – Inoltre, **studiamo modi per riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali.** Gli attivatori sono come passepartout che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi brevetti".

Lo spinoff Crossing farà da "ponte" tra i laboratori universitari e il mondo dell'industria. Ne fanno parte la ricercatrice e docente di Ca' Foscari **Valentina Beghetto**, l'assegnista di ricerca **Aurora Zancanaro**, il manager **Riccardo Samiolo** e un ingegnere, **Renzo Taffarello**.

Crossing lo spinoff 'green' di Ca' Foscari



progetti green - Un cartone 'attivo', che preservi la qualità del latte o del vino **senza l'uso di conservanti. Borse della spesa non solo biodegradabili, ma anche resistenti e impermeabili.** Sono esempi di prodotti che potranno diffondersi ed entrare nell'uso quotidiano grazie alle intuizioni di un team di scienziati dell'**Università Ca' Foscari Venezia** guidato da **Valentina Beghetto**, ricercatrice e docente di **Chimica organica industriale**.

Nei **laboratori del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi** i ricercatori hanno messo a punto composti organici che permettono di modificare e migliorare prodotti industriali in modo **ecompatibile ed economico**. Per trasferire questa invenzione alle aziende, l'ateneo ha appena approvato lo spinoff Crossing. Salgono così a **8 gli spinoff cafoscarini**.

«La nostra tecnologia semplifica processi produttivi e abbatte costi di almeno 10 volte – spiega **Valentina Beghetto** – rendendo accessibili innovazioni che oggi esistono solo sulla carta, nelle idee e nei brevetti, ma che nessuno ha messo in pratica perché fino ad ora economicamente insostenibili».

Ad oggi, solo l'industria farmaceutica si poteva permettere un 'attivatore' come quelli studiati dal team cafoscarino. Questi composti organici funzionano in modo simile agli enzimi, attivando reazioni chimiche senza lasciare traccia all'interno del prodotto finale. Prendendo spunto dalle **biotecnologie**, l'obiettivo dei ricercatori era riuscire ad applicare queste innovazioni a settori con produzione di massa, come quello alimentare.

«Stiamo studiando nuove applicazioni dei nostri attivatori, dai tessuti a polimeri acrilici e plastiche – racconta Beghetto –. Inoltre, studiamo modi per riutilizzare nel processo scarti di lavorazioni industriali. Gli attivatori sono come passepartout che aprono le porte a nuovi materiali. Abbiamo dimostrato che funzionano, le prime applicazioni sono realtà, ma molte altre non sono nemmeno immaginabili e sarà la ricerca a regalarci nuove combinazioni interessanti. Stiamo lavorando ai nostri primi brevetti».

Lo spinoff Crossing farà da 'ponte' tra i laboratori universitari e il mondo dell'industria. Ne fanno parte la ricercatrice e docente di Ca' Foscari **Valentina Beghetto**, l'assegnista di ricerca **Aurora Zancanaro**, il manager **Riccardo Samiolo** e un ingegnere, **Renzo Taffarello**.