AGER FARM-INN

AGER FARM-INN

Ager (Agroalimentare e ricerca) è un **progetto di collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria** unite per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano.
Ager mette al centro della ricerca le produzioni italiane d'eccellenza, puntando al miglioramento dei processi e allo sviluppo di tecnologie d'avanguardia.

Tutto questo per rafforzare la **leadership dell'agroalimentare italiano**, preservando il delicato equilibrio tra rese produttive e sostenibilità ambientale delle filiere agricole.

Obiettivo primario di Ager è portare conoscenza e innovazione in un settore che è alla **base della nutrizione e della vita**.

FARM-INN ha come obiettivo l'acquisizione di nuovi dati scientifici per migliorare tutta la filiera lattiero-casearia. In particolare saranno considerati aspetti di sicurezza alimentare e di qualità del latte e dei prodotti derivati, nello specifico formaggio tipo grana e mozzarella, attraverso nuove conoscenze sulle loro proprietà funzionali e innovando le tecniche di produzione alla stalla.

Per favorire il **benessere animale** sono previsti interventi sulla gestione dell'allevamento, in particolare sull'alimentazione delle bovine.

Per la **sicurezza alimentare e la qualità del latte e dei prodotti derivati** saranno studiate innovazioni per l'alimentazione degli animali e la selezione genetica ed effettuati specifici studi sul comportamento di microrganismi patogeni, alterativi e pro-tecnologici che influenzano la sicurezza alimentare, le caratteristiche qualitative e la conservabilità dei prodotti lattiero-caseari. In particolare le

ricerche si focalizzeranno sulla caratterizzazione delle proprietà tecnologiche e funzionali delle proteine contenute nel latte (varianti A1 e A2 di beta-caseina) e sull' impiego di nuovi additivi, da aggiungere nella dieta delle bovine, in grado di ridurre la contaminazione del latte da micotossine (prodotte da funghi) e batteri (clostridi).

Specifiche valutazioni effettuate con approccio LCA (*Life Cycle Assessment*) valuteranno la **sostenibilità ambientale ed economica** delle innovazioni introdotte con il progetto nella filiera lattiero casearia.

Infine è prevista la **valorizzazione dei prodotti lattiero caseari italiani** mettendo in luce le migliorate caratteristiche qualitative e nutrizionali, frutto dei risultati delle ricerche che saranno trasferiti ai consumatori attraverso moderne tecnologie di comunicazione e che potranno favorire un aumento della domanda.

I risultati del progetto contribuiranno a garantire al consumatore alimenti più sicuri e a migliorare l'efficienza della produzione riducendo gli scarti di latte e formaggio, causa di gravi perdite economiche per i produttori.

Obiettivi del progetto

FARM-INN si propone

- di fornire evidenze scientifiche e nuove conoscenze circa gli effetti delle varianti A1 e A2 della β-caseina sulle proprietà salutari e tecnologiche del latte;
- di sviluppare e valutare l'efficacia di nuovi additivi da aggiungere alla dieta delle bovine da latte capaci di "sequestrare" le micotossine in modo da migliorare la salute degli animali e aumentare la qualità e la sicurezza del latte e dei prodotti lattiero-caseari;
- di valutare i benefici apportati dalle innovazioni proposte in termini di benessere animale e sostenibilità ambientale;
- informare dei risultati delle ricerche i diversi attori del comparto lattiero-caseario (allevatori, produttori di mangimi, industria) e i consumatori, evidenziando le possibili ricadute in termini economici, ambientali e sociali.