

Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

La filiale olandese di AB Mauri sviluppa ingredienti funzionali e nutrizionali per l'industria globale della panificazione.

La produzione industriale di molti prodotti alimentari raffinati è caratterizzata da una elevata inefficienza nelle prime fasi della catena, producendo scarti di lavorazione che non sono direttamente adatti alla dieta umana, nonostante abbiano un valore nutritivo intrinseco, e che in parte vengono reindirizzati all'alimentazione animale, ma spesso bruciati o inviati in discarica.

La fermentazione può essere un modo naturale per sbloccare il vero valore nutritivo di tali materiali e per modificare il loro sapore o funzione in modo che corrisponda più da vicino alle proprietà desiderate dai produttori di alimenti.

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Business Support on Your Doorstep

Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

La richiesta di AB Mauri

L'impresa è alla ricerca di **nuove tecnologie di fermentazione** per recuperare scarti agroalimentari trasformandoli in ingredienti funzionali e / o nutrizionali per applicazioni di panificazione. E' interessata a:

- idee innovative
- processi innovativi in fase di sviluppo
- processi già esistenti

La tecnologia sviluppata sarà utilizzata per fornire strumenti su misura per il settore della panificazione industriale e artigianale in tutto il mondo.

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Esempio di recupero di scarti agroalimentari (brevettato da AB Inbev)

Processo di estrazione o purificazione di materiale proteico e/o materiale fibroso dal grano esaurito da birreria (brewer's spent grain - BSG)

- saccarificazione mediante trattamento enzimatico del grano esaurito da birreria
- fermentazione del grano esaurito saccarificato con batteri lattici e/o batteri dell'acido acetico e/o probiotici per ottenere un brodo fermentato
- l'estrazione e/o la purificazione di materiale proteico e/o fibroso dal BSG fermentato.

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Business Support on Your Doorstep

Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Opportunità per le imprese partner di AB Mauri

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Ottenimento di incarico per realizzare un prototipo o un pilota | <ul style="list-style-type: none">• Possibilità di un progetto di ampliamento congiunto |
| <ul style="list-style-type: none">• Accesso a strutture, tecnologia, esperienza e mercati globali | <ul style="list-style-type: none">• Probabile collaborazione duratura |
| <ul style="list-style-type: none">• Possibilità di un progetto di sviluppo congiunto | <ul style="list-style-type: none">• Inserimento in una rete globale di partner di cooperazione e potenziali clienti |

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Tipologia degli accordi proposti da AB Mauri

- accordo di licenza
- accordo di cooperazione nella ricerca
- accordo di cooperazione tecnica

Altri tipi di cooperazione possono essere presi in considerazione

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Le fasi di selezione delle proposte: le attività previste



Fase di interazione (fino al 26 marzo 2021): è aperta la chatline: si può interagire con l'impresa e gli altri partecipanti, ponendo domande sulla sfida, l'ambito, il contesto, le condizioni, le tecnologie, etc.

Selezione (entro il 31 marzo 2021): l'azienda sceglie i partecipanti che ritiene più interessanti per collaborare alla sua sfida.

Incontro (9 aprile 2021): L'azienda invita i potenziali partner prescelti a discutere ulteriori idee e collaborazioni. E' prevista una tavola rotonda con tutti i candidati selezionati, per conoscersi e cercare sinergie.

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Business Support on Your Doorstep

Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Sintesi

Cosa ricerca AB Mauri

Nuove tecnologie di fermentazione per recuperare scarti agroalimentari da utilizzare nel processo di panificazione

Cosa offre AB Mauri

Accordo di licenza
o di cooperazione tecnica
o di cooperazione nella ricerca

I benefici conseguibili per il partner

Partecipazione a progetti di ricerca e/o di sviluppo e inserimento in una rete globale di partner di cooperazione e potenziali clienti

L'obiettivo condiviso

Rendere più sostenibile l'industria della panificazione, una delle principali produzioni alimentari al mondo

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER



Nuove tecnologie di fermentazione - AB Mauri

Il supporto di Finlombarda S.p.A.

Finlombarda S.p.A., partner di Enterprise Europe Network-EEN, grazie al contatto diretto con i partner EEN olandesi è a disposizione di imprese ed operatori lombardi interessati ad avere ulteriori informazioni in proposito. Imprese e operatori interessati possono presentare la propria candidatura a Finlombarda S.p.A. nella forma di «manifestazione di interesse» (modulo da richiedere a simpler2@finlombarda.it)

Nell'ambito della rete EEN, Finlombarda S.p.A. offre inoltre servizi gratuiti di supporto per:

- individuare partner tecnologici e commerciali internazionali
- partecipare a bandi comunitari di ricerca ed innovazione
- migliorare la capacità di gestione dell'innovazione
- accedere a nuovi mercati
- accedere a finanziamenti e al capitale di rischio
- ricevere informazioni sulla legislazione e le opportunità dell'Unione europea.

Per informazioni: simpler2@finlombarda.it

Challenge internazionale promossa in collaborazione con EEN/SIMPLER

