

Area di Specializzazione	Macrotematica	Tema di Sviluppo
AGROALIMENTARE	AG1 Sistemi produttivi per la sostenibilità delle biorisorse	AG1.1 Sviluppo di tecnologie e/o processi innovativi di produzione ad alta efficienza e/o sistemi di controllo efficaci per evitare contaminazioni incrociate anche nel riutilizzo di sottoprodotti di filiere diverse
		AG1.2 Selezione e valorizzazione della biodiversità per l'aumento della quantità/produktività e qualità di produzioni animali e/o vegetali più rispondenti alle nuove richieste del mercato e con minore impatto ambientale
		AG1.3 Sviluppo di nuovi componenti e/o di sistemi integrati di controllo innovativi, di monitoraggio, di autenticità e di tracciabilità dei processi e dei dati della produzione agroalimentare
		AG1.4 Sviluppo di tecnologie innovative e/o di nuovi sistemi di alimentazione per la prevenzione sostenibile delle patologie nell'allevamento intensivo, compresa l'acquacoltura, e per la diagnosi della qualità e della freschezza dei prodotti
		AG1.5 Sviluppo di sistemi e/o tecnologie innovative finalizzate alla gestione sostenibile delle colture anche in termini di risorse idriche, energetiche e di gestione delle problematiche fitosanitarie
	AG2 Ingredienti sostenibili per un'industria alimentare competitiva	AG2.1 Sviluppo di tecnologie e/o processi innovativi per la produzione di ingredienti di interesse dell'industria agroalimentare, provenienti in particolare da colture desuete o massive
		AG2.2 Sviluppo di nuovi dispositivi/strumenti portatili a basso costo per automatizzare le fasi del campionamento e dell'analisi per il controllo lungo tutta la filiera, finalizzati allo sviluppo di piattaforme integrate innovative e flessibili per il controllo della sicurezza e della qualità dei prodotti anche in relazione alle contaminazioni di origine biogena
		AG 2.3 Sviluppo di tecnologie e/o metodi innovativi per la produzione di nuovi ingredienti da sottoprodotti di filiere agroalimentari, utili alla formulazione di alimenti innovativi e/o al miglioramento delle proprietà sensoriali e/o nutrizionali in alimenti esistenti
	AG3 Alimenti sicuri per un consumo sostenibile	AG3.1 Sviluppo di tecnologie innovative di processo per aumentare la vita commerciale (shelf-life) di prodotti alimentari, in particolare di quelli ad elevata deperibilità
		AG3.2 Sviluppo di sistemi logistici innovativi, sostenibili e intelligenti per la distribuzione di alimenti freschi e deperibili
		AG3.3 Sviluppo di sistemi innovativi di difesa dell'integrità di filiera da contaminazioni abiotiche e biotiche delle produzioni agroalimentari, da frodi, da contraffazione ed effrazioni dei prodotti finiti, inclusa la presenza di corpi estranei
		AG3.4 Sviluppo di tecnologie e/o sistemi intelligenti e sostenibili di confezionamento con particolare riguardo ai sistemi di condizionamento alimento-confezione, alla etichettatura intelligente e alla riduzione di rifiuti da imballaggio
		AG3.5 Sviluppo di tecnologie e sistemi innovativi per garantire qualità e sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi di conservazione e preparazione alimentare domestica
	AG4 Alimenti ad alta efficienza nutrizionale	AG4.1 Nuovi composti bioattivi da matrici agroalimentari, loro estrazione e stabilizzazione e verifica delle proprietà funzionali per rispondere alle nuove esigenze del consumatore
		AG4.2 Sviluppo di soluzioni innovative per la sostituzione di additivi chimici in prodotti alimentari con nuovi ingredienti naturali ad elevate prestazioni tecnologiche, con particolare riguardo ai consumatori più sensibili
		AG4.3 Sviluppo di nuovi prodotti alimentari funzionali e loro formulazione su basi personalizzate per prevenire e ridurre le concause di dismetabolismi e per mantenere lo stato di benessere dei consumatori con particolare attenzione alle esigenze di categorie specifiche di consumatori
		AG4.4 Nuove soluzioni tecnologiche per incrementare la facilità di consumo e/o veicolare nuove proprietà sensoriali in alimenti ad alto valore nutrizionale o salutistico, al fine di promuoverne il consumo in specifiche fasce di cittadini
		AG4.5 Studio in vitro e/o in vivo dell'efficacia di frazioni e estratti bioattivi di matrici alimentari e/o di alimenti ad alto valore nutrizionale nel mantenimento del benessere nell'uomo