



Nutri Previene

Lorem ipsum
Messa a punto di protocolli
biotecnologici per la
valorizzazione di scarti,
sottoprodotti e surplus
agroalimentari per la sostenibilità
dei sistemi delle aree marginali

Carmen Aurora Apa



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell'Università
e della Ricerca



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



agritech
Plan. Plant. Planet.



agritech
Plan. Plant. Planet.

01

RESILIENZA

Migliorare la produttività sostenibile e promuovere la resilienza ai cambiamenti

02

BASSO IMPATTO

Ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale

03

CIRCOLARE

Sviluppo di strategie di economia circolare

04

RECUPERO

Sviluppo sostenibile delle aree marginali

05

TRACCIABILITÀ

Promuovere la sicurezza, la tracciabilità e le caratteristiche tipiche della filiera agroalimentare

Tecnologie per
un'agricoltura
sostenibile

Messa a punto di protocolli
biotecnologici per la valorizzazione di
scarti, sottoprodotti e surplus
agroalimentari per la sostenibilità dei
sistemi delle aree marginali
LOREM IPSUM

Carmen Aurora Apa



Valorizzazione buccia di mandorla



Isolamento microrganismi
protecnologici



Identificazione e selezione
microrganismi



Fermentazione controllata
buccia di mandorla



Produzione di muffin senza
glutine arricchito con buccia
di mandorla fermentata



Valutazione del potere
funzionale e nutrizionale del
muffin senza glutine

Messa a punto di protocolli
biotecnologici per la valorizzazione di
scarti, sottoprodotti e surplus
agroalimentari per la sostenibilità dei
sistemi delle aree marginali
LOREM IPSUM

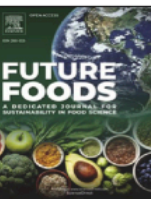
Carmen Aurora Apa



Contents lists available at [ScienceDirect](https://www.sciencedirect.com)

Future Foods

journal homepage: www.elsevier.com/locate/fufo



Almond skin spontaneous fermentation promotes the selection of lactic acid
bacteria starters with exopolysaccharide-producing activities to be used as
by-product industry applications

Carmen Aurora Apa^{a,1} , Leonardo Mancini^{a,1}, Francesco Maria Calabrese^a,
Giuseppe Celano^{a,*}, Maria De Angelis^a

^a Department of Soil, Plant and Food Science, University of Bari Aldo Moro, 7012 Bari, Italy



Valorizzazione surplus cavolo nero



Screening batteri lattici



Preparazione lievito naturale



Fermentazione



Preparazione pani piatti



Valutazione del potere funzionale
e nutrizionale dei pani piatti

Messa a punto di protocolli
biotecnologici per la valorizzazione di
scarti, sottoprodotti e surplus
agroalimentari per la sostenibilità dei
sistemi delle aree marginali
LOREM IPSUM

Carmen Aurora Apa



Contents lists available at [ScienceDirect](https://www.sciencedirect.com)

Food Bioscience

journal homepage: www.elsevier.com/locate/fbio



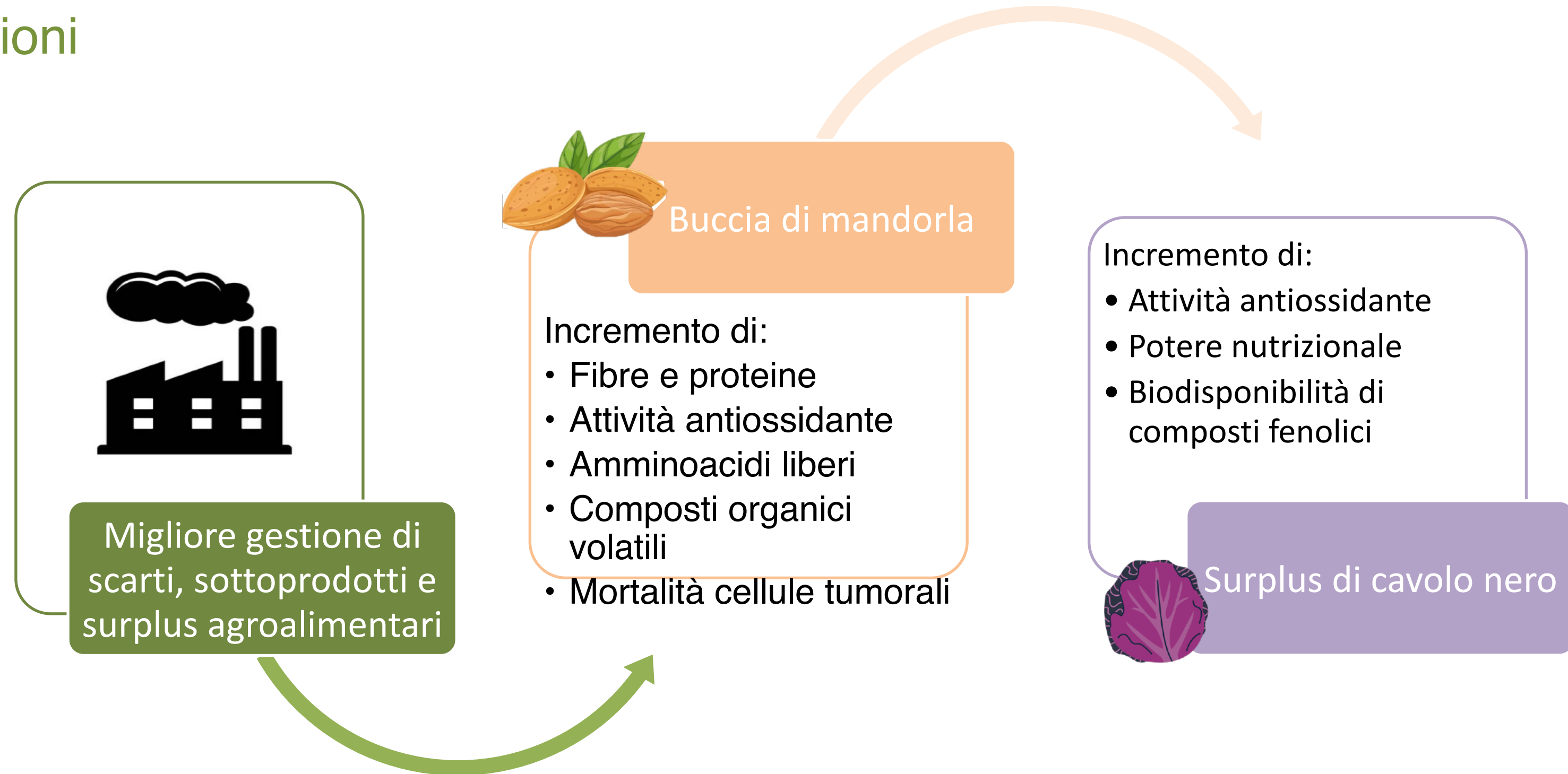
Type II sourdough fermentation as a strategy to improve the nutritional
profile of kale-enriched wheat flour wheat flour and semolina flatbreads

Leonardo Mancini^a, Muhammad Farooq^{a,*,}, Carmen Aurora Apa^a, Gianluca Bleve^{b,},
Giuseppe Celano^a, Francesco Maria Calabrese^{a,*}, Maria De Angelis^a

^a Department of Soil, Plant and Food Science, University of Bari Aldo Moro, 70126, Bari, Italy

^b Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Unità Operativa di Lecce, 73100, Lecce, Italy

Conclusioni






Cibbari
il cibo della salute

Nutri

Previene

Grazie