

SECONDA NEWSLETTER

<https://site.unibo.it/inarim/it>

INARIM valuta le **caratteristiche qualitative di alimenti di origine animale**, in funzione del **sistema di allevamento** di provenienza, con particolare riferimento alla valutazione della **componente aromatica** e all'**aspetto visivo**.

In INARIM si realizza la **messa a punto** e successiva applicazione di **indagini analitiche innovative, rapide, non distruttive** e di **facile impiego**.

GRUPPO DI RICERCA DEL PROGETTO

Prof. Enrico Valli (PI) -
<https://www.unibo.it/sitoweb/enrico.valli4>

Dott.ssa Francesca Soglia (co-PI) -
<https://www.unibo.it/sitoweb/francesca.soglia2>

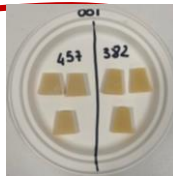
Prof.ssa Francesca Patrignani (co-PI) -
<https://www.unibo.it/sitoweb/francesca.patrignani>

Dott.ssa Mara Antonia Gagliano (assegnista e
dottoranda di ricerca) -
<https://www.unibo.it/sitoweb/maraantonia.gagliano>

**Project meeting
Belfast**
(20-21 giugno 2023)

Messa a punto di un metodo rapido per l'analisi della frazione volatile (**HS-FLASH-GC-enose**) di campioni di miele.

Consumer test per indagare il **gradimento** di campioni di Parmigiano Reggiano ottenuti da sistemi di allevamento differenti.



Analisi d'immagine (occhio elettronico) e analisi sensoriale (**Flash profile**) su campioni di carne di polli appartenenti a diverse velocità di accrescimento.



Prossime analisi

- **Analisi microbiologiche** in campioni di Parmigiano Reggiano.
- **Analisi sensoriale descrittiva e strumentale** (HS-FLASH-GC-enose, SPME-GC-MS) in campioni di Parmigiano Reggiano.

Prossimi eventi

- Evento finale di presentazione del progetto INARIM: dicembre 2023.

Poster: Quality traits of thigh meat from the more promising medium-growing genotypes to be used for European broiler production.