



110 anni di Agraria - 1914 - 2024
Il futuro è nell'agrAria

Sezione Microbiologia Agraria

Terza missione: valorizzazione della ricerca



Laboratori congiunti Università/Impresa

Centro innovazione bevande e alimenti fermentati
(DAGRI/FoodMicroTeam, resp. Prof.ssa Lisa Granchi)

Studio della biodiversità microbica dei processi fermentativi naturali (in particolare vino, birra, prodotti lievitati da forno) per la realizzazione di alimenti e/o processi innovativi



Attività svolte:

1. Selezione lieviti e batteri lattici con particolari capacità tecnologiche e/o nutraceutiche
2. Studi riguardanti la formazione di sostanze indesiderate e/o tossiche durante i processi fermentativi per migliorare la qualità sensoriale o igienica degli alimenti

Centro di competenza VALORE "Gino Florenzano"
(DAGRI/Dipartimento di Chimica "Ugo Schiff"/
Fotosintetica&Microbiologica S.r.l.)

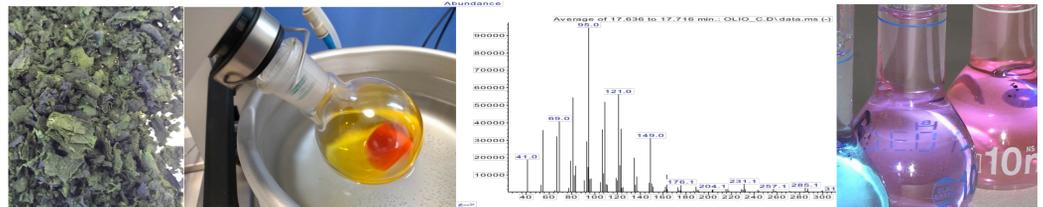


UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
UGO SCHIFF
DIPARTIMENTO
DI CHIMICA

UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
DAGRI
DIPARTIMENTO DI
AGRICOLTURA, FOOD
ENVIRONMENT AND FORESTRY

- ❖ Inaugurato nel 2015 da un'idea dei professori Alberto Brandi e Mario Tredici
- ❖ Realizzato con il contributo della Regione Toscana (PAR FAS 2007-2013)

Ricerche su separazione, caratterizzazione e valorizzazione di biomasse microalgali e sottoprodotti agro-industriali per ottenere prodotti ad alto valore aggiunto da impiegare come intermedi per l'industria chimica, nutraceutici, polimeri, solventi, biomateriali e biocarburanti



Biomasse microalgali: estrazione e caratterizzazione di idrocarburi e pigmenti

Imprese Spin-off



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
SPIN-OFF PARTECIPATO

Fotosintetica & Microbiologica S.r.l.

LA NOSTRA MISSIONE Sfruttare commercialmente il know-how sulla fisiologia e la coltura massiva delle microalghe per applicazioni agricole, ambientali e industriali

I NOSTRI SERVIZI Realizzazione e fornitura di fotobioreattori per la coltivazione di microalghe e progettazione di impianti pilota e industriali

Consulenza e assistenza in tutte le fasi della coltivazione, dalla fornitura di inoculi alla valorizzazione della biomassa

LA NOSTRA COLLEZIONE F&M si avvale di una collezione di circa 1200 ceppi di microalghe isolati da ambienti diversi, anche estremi, nei cinque continenti

DOVE TROVARCI / CONTATTI Uffici, laboratori e area sperimentale attrezzata per colture microalgali: Polo Scientifico Tecnologico di Sesto Fiorentino Via Morettini, 7
www.femonline.it; e-mail: fem@femonline



Fotosintetica & Microbiologica S.r.l.

Fotobioreattori



Vasche raceway



GWP-III



Colonne anulari 6L



Colonne anulari 120L

Impianti a luce naturale



GWP-II

Impianti a luce artificiale



GWP-II



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE
SPIN-OFF APPROVATO

FoodMicroTeam S.r.l.

Fornisce alle aziende Agroalimentari e Agroindustriali che operano nel settore delle bevande e degli alimenti fermentati:

Assistenza tecnico-scientifica per il controllo e la gestione delle fermentazioni alimentari

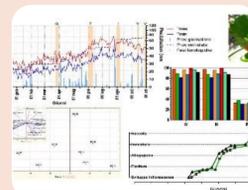
R&D in *outsourcing* finalizzata all'innovazione di processo e prodotto



Seguici sui nostri social



www.foodmicroteam.it



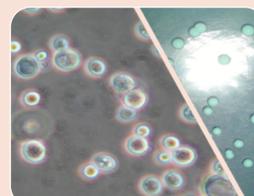
Ottimizzazione dei processi fermentativi



Risoluzione problemi di processo



Innovazione di processo e prodotto



FoodMicroBank



My Yeast®
(www.myyeast.it)



Servizi Analitici