

Fare rete per innovare: Ricerca e Impresa si incontrano

Sterrà mercoledì 21 marzo a partire dalle ore 16.00, presso il Parco Scientifico e Tecnologico di Udine, un evento di presentazione di competenze distinte e risultati della ricerca per favorire la diffusione e valorizzazione delle conoscenze tecnologiche provenienti dal sistema della ricerca regionale a vantaggio delle imprese del territorio.

I ricercatori descriveranno alcuni risultati delle proprie attività di interesse per le imprese al fine di favorire la conoscenza reciproca e stimolare l'avvio di progetti congiunti in ambito **FOOD** e **ENERGY**. Nella sessione iniziale vi sarà l'occasione per conoscere strumenti e opportunità di finanziamento a favore delle imprese che vogliono sviluppare ricerca, mentre nella sessione finale, le imprese presenti potranno concordare incontri one-to-one di approfondimento con i ricercatori.

È gradita l'iscrizione all'evento tramite il sito di Friuli Innovazione, al link:

<http://www.friulinnovazione.it/eventi/fare-rete>

La registrazione online dei partecipanti permetterà l'organizzazione preventiva di un'agenda di incontri one-to-one.



L'evento è promosso da Università degli Studi di Udine (progetto Intervalue - finanziato nell'ambito del South East Europe Transnational Cooperation Programme) e da Friuli Innovazione Centro di Ricerca e di Trasferimento Tecnologico (progetto FVG-R2B Ricerca per la Competitività dell'Impresa - finanziato da L.R. 26/2005).



Come raggiungere il Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli
Via Linussio 51, Zona Industriale Udinese



Friuli Innovazione
Centro di Ricerca e di Trasferimento Tecnologico

Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli di Udine
Via Jacopo Linussio, 51 - 33100 Udine - Italia
T +39 0432 629911
F +39 0432 603887
E info@friulinnovazione.it

www.friulinnovazione.it



Fare rete per innovare: Ricerca e Impresa si incontrano

21 marzo 2012 - ore 16.00 – 18.45

Parco Scientifico e Tecnologico
Luigi Danieli



> programma

Ore 15.45 Registrazione e welcome coffee

Ore 16.00 Apertura dei lavori e saluti di benvenuto

Fabio Feruglio, Direttore di Friuli Innovazione
Cristiana Compagno, Rettore Università degli Studi di Udine
Gian Luca Foresti, Responsabile scientifico progetto Intervalue

Ore 16.15 Finanziamenti e credito d'imposta per progetti di ricerca

Romina Kocina, Area Finanziamenti alle Imprese di Friuli Innovazione
Andrea Spollero, Consigliere Ordine Commercialisti di Udine

Ore 16.45 La Ricerca si presenta

modera Carlo Asquini, Business Angel IAG

< Miglioramento della sicurezza e della qualità degli alimenti mediante impiego di luce ultravioletta >

Lara Manzocco, ricercatrice del Dip. Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine

È dimostrato che il trattamento superficiale dei cibi pronti con luce ultravioletta consente di ottenere significativi vantaggi: non solo garantisce una decontaminazione del prodotto, ma permette di inattivare enzimi ossidantivi responsabili del deterioramento del prodotto. La luce UV inoltre può agire in modo da ridurre allergenicità di quanto trattato e contribuisce al mantenimento delle caratteristiche qualitative degli alimenti. Il gruppo di ricerca ha sviluppato efficaci protocolli di trattamento e individuato condizioni tecnologiche ottimali per la lavorazione di prodotti diversi.

Tali modalità operative possono essere di forte interesse per le industrie alimentari che, sfruttando la luce UV, potrebbero aumentare qualità, durata e sicurezza dei propri prodotti pur contenendo i costi di processo.

< Warm motion - sistema di orientamento meccanico monoassiale per pannelli fotovoltaici >

Fabio Fulchir, dottore di ricerca in Ingegneria Civile ed Ambientale dell'Università di Udine

Il sistema consente di massimizzare l'efficienza dei pannelli fotovoltaici orientandoli favorevolmente rispetto ai raggi luminosi senza l'utilizzo di motori elettrici o soluzioni che richiedano l'impiego di corrente elettrica. Con le medesime prerogative il dispositivo è anche in grado di regolare l'inclinazione di elementi frangisole nelle facciate o nei sistemi a pergola e di automatizzare le aperture delle serre per il mantenimento della temperatura ideale.

Warm motion si basa su una modalità innovativa di fissaggio che consente un moto monoassiale sfruttando unicamente l'energia generata dalla dilatazione termica di alcune parti del meccanismo esposte all'irraggiamento solare. Il costo del sistema è quindi significativamente inferiore rispetto ai sistemi di movimentazione attualmente utilizzati.

Il mercato di riferimento è quello dei sistemi di produzione energetica a inseguimento solare, degli impianti fotovoltaici per uso civile o industriale, dei rivestimenti di facciata per edifici, dei sistemi per la regolazione della temperatura delle serre.

< Utilizzo dell'omogeneizzazione ad alta pressione per la produzione di derivati di frutta freschi refrigerati >

Sonia Calligaris, ricercatrice Dip. Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine

L'omogeneizzazione ad alta pressione è una tecnologia innovativa che consente di trattare prodotti fluidi a pressioni che possono arrivare fino a 400 MPa. I risultati della ricerca hanno evidenziato che attraverso questo tipo di processo si può ottenere sia la riduzione della carica microbica del prodotto, sia l'inattivazione enzimatica. Per tale motivo, l'omogeneizzazione ad alta pressione può trovare applicazione come tecnologia di risanamento non termica in alternativa ai tradizionali processi di pastorizzazione.

Il mercato di riferimento è quello alimentare e in particolare la tecnologia sviluppata può essere utilizzata da aziende che producono derivati di frutta liquidi pastorizzati per i quali il trattamento termico può causare effetti indesiderati legati all'utilizzo di elevate temperature.

< Unità di micro-cogenerazione per sistemi domestici >

Luca Casarsa, ricercatore Dip. Ingegneria Elettrica, Gestionale e Meccanica Università di Udine

Il sistema di micro-cogenerazione proposto, in una sola operazione ed in modo efficiente, soddisfa i fabbisogni energetici (termici ed elettrici) di una unità residenziale o commerciale su piccola scala.

Gli aspetti innovati del dispositivo risiedono nel particolare lay-out di impianto e nell'utilizzo di componenti non usuali per un impianto di co-generazione, ma che rendono possibile il suo progetto ed il suo funzionamento efficiente anche per le taglie di potenza tipiche dell'utilizzo residenziale/abitativo, dove i fabbisogni energetici sono fortemente sbilanciati verso la richiesta termica (10-30 kW) piuttosto che quella elettrica (1-3 kW). Inoltre, il dispositivo è studiato per utilizzare combustibili diversi come input energetico, tra i quali le biomasse secche, rendendolo quindi interessante anche dal punto di vista ambientale. Il mercato di riferimento è potenzialmente internazionale, ma la possibilità di uso dipende dalle normative in vigore nei vari Stati. Il principale settore di applicazione è quello energetico.

< Uso di derivati della pentaflorina come antimicrobici e disinfettanti >

Clara Comuzzi, ricercatrice del Dip. Chimica, Fisica e Ambiente dell'Università di Udine

L'invenzione brevettata concerne l'uso di derivati della pentaflorina come antimicrobici nel trattamento fotodinamico per la sterilizzazione di liquidi, come acque microbiologicamente inquinate, per uso umano ed animale.

Il mercato di riferimento è quello della disinfezione e, più in particolare, la tecnologia può rivestire un enorme interesse per tutte le aziende coinvolte nel trattamento delle acque o che utilizzano acqua con la necessità di abbattele la carica batterica. Alcuni ambiti di applicazione: coltivazioni idroponiche, acquacoltura e itticoltura, disinfezione, sanificazione degli ambienti.

Ore 18.00 Incontri one-to-one con aperitivo

