



STOP MED WASTE

Innovative Sustainable technologies **TO** extend the shelf life of Perishable **MEDiterranean** fresh fruit, vegetables and aromatic plants and to reduce **WASTE**

PRIMA
INFO DAY
ROMA, 29 GENNAIO 2020



PRIMA
SEGRETARIATO ITALIANO
SANTA CHIARA LAB
Università di Siena 1240

LA SFIDA

Ridurre gli sprechi di frutta fresca, verdure ed erbe aromatiche attraverso l'uso di tecnologie a basso impatto ambientale basate sull'uso di mezzi fisici, mezzi biologici e sostanze naturali ad attività antimicrobica ed elicitante

Gianfranco Romanazzi
Università Politecnica delle Marche
Ancona, Italy
E-mail g.romanazzi@univpm.it

 **GianfRomanazzi**



CHI SONO



Innovative Sustainable technologies TO extend the shelf-life of Perishable MEDiterranean fresh fruit, vegetables and aromatic plants and to reduce WASTE (STOPMEDWASTE)

Food waste

ZeroHunger

Fresh fruit, vegetables and aromatic plants

Natural compounds, Physical means, Biological control

URGENZE DEL CAMBIAMENTO

 **European Parliament** 
@Europarl_EN 

Parliament wants to cut in half the 88 million tonnes of food waste we generate in the EU every year. More info  bit.ly/2r7Sift

Traduci dalla lingua originale: inglese

IN THE EU

FOOD IS LOST OR WASTED
THROUGHOUT
THE ENTIRE SUPPLY CHAIN



from agricultural production to
final household consumption

FOOD WASTE

Roughly 1/3 of the food produced in the world for human consumption every year (~1.3 billion tonnes) is lost or wasted



INTERNATIONAL YEAR OF
PLANT HEALTH
2020

Our Actions are our Future.

A **#ZeroHunger** world
by 2030 *is possible.*



LA SFIDA

Criticità/Opportunità

- Rischio di presenza di residui di pesticidi sugli ortofrutticoli/Sviluppo dell'agricoltura biologica
- Elevata incidenza delle perdite di ortofrutticoli freschi in postraccolta/Messa a punto di strategie di protezione a basso impatto ambientale
- Rischio di contaminazione delle derrate da parte di patogeni per l'uomo/Strategie disponibili per il controllo di foodborne pathogens
- Necessità di controllo di processi produttivi/Usi di strategie basate sull'agricoltura di precisione (ICT) e controllo delle emissioni di CO₂ (LCA)

AZIONI DA METTERE IN CAMPO

AZIONI

- Uso di mezzi fisici per il controllo delle malattie postraccolta di ortofrutticoli freschi
- Uso di sostanze naturali
- Uso di mezzi biologici (BCA)
- Controllo di organismi dannosi per l'uomo
- Applicazioni in centri di raccolta e commercializzazione (packinghouse)
- Uso di sensori (ICT)
- Controllo delle emissioni (LCA)
- Messa a punto di nuovi prodotti
- Training schools
- Divulgazione dei risultati

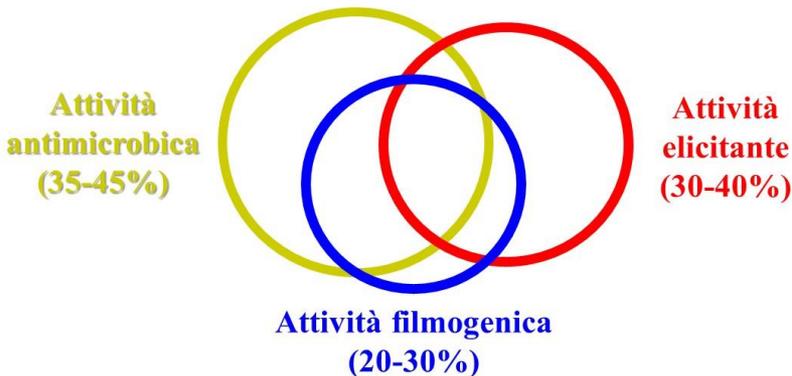


RISULTATI

Chitosan, a Biopolymer With Triple Action on Postharvest Decay of Fruit and Vegetables: Eliciting, Antimicrobial and Film-Forming Properties

Gianfranco Romanazzi^{1*}, Erica Feliziani¹ and Dharini Sivakumar²

¹ Department of Agricultural, Food and Environmental Sciences, Marche Polytechnic University, Ancona, Italy, ² Department of Crop Sciences, Postharvest Technology Group, Tshwane University of Technology, Pretoria, South Africa



RISULTATI

- Protocolli basati sull'uso di sostanze naturali, mezzi fisici e agenti di lotta biologica efficaci nel contenere le malattie post-raccolta di ortofrutticoli freschi
- Strategie utili a gestire i foodborne pathogens
- ICT devices per il monitoraggio delle condizioni degli ortofrutticoli freschi durante il trasporto, la conservazione e la shelf-life
- Protocolli per l'analisi delle emissioni di CO₂ (LCA)
- Risultati ottenuti da diversi gruppi di ricerca operanti in IT, ES, CY e trasferibili in TK e Tu



 *StopMedWaste1*

Grazie per l'attenzione

g.romanazzi@univpm.it

 *GianfRomanazzi*

