



ULTRA-FILTRAZIONE



Migliorare l'efficienza fermentativa

Obiettivi

Obiettivo centrale del progetto è migliorare ed ottimizzare il processo di riutilizzo del siero di latte per via fermentativa per ottenere biopolimeri (PHA), precursori di prodotti bioplastici. Il progetto si propone di:

- i) aumentare il valore aggiunto della filiera lattiero-casearia;
- ii) implementare il progresso biotecnologico, producendo biopolimeri per via fermentativa a degradazione naturale programmata;
- iii) diminuire l'impatto ambientale dei coprodotti della caseificazione;
- iv) aumentare l'occupazione sviluppando un settore industriale nuovo.

Piano dei lavori

Il progetto Ultra-filtrazione prevede un'unica fase dedicata alla progettazione e realizzazione di un impianto di ultrafiltrazione in scala pilota da destinare alla purificazione del lattosio da destinare alla produzione di PHA mediante fermentazione.

Il progetto va a completare le attività del Progetto Whey Grain e punta a migliorare la qualità del lattosio da utilizzare nei processi fermentativi ivi previsti.

Finanziamento

Il progetto ha ottenuto un contributo di 10.500 euro di risorse POR FESR 2014-2020. Attività 1.2.a, a fronte di un costo stimato in euro 30.000 :