

BIOTRAK

Sistema innovativo per la tracciabilità e certificazione di due filiere zootecniche bovine, basato sull'utilizzo di mangimi arricchiti con derivati oleari dalle proprietà nutraceutiche

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
P FESR
SICILIA 2014-2020

ASSE OT1 - Azione 1.1.5 - Sostegno all'avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala

BIOTRAK
Definizione e qualificazione di un sistema innovativo di tracciabilità e certificazione di filiere zootecniche caratterizzate dall'utilizzo di mangimi arricchiti con biomasse residuali del settore olivicolo

Brevetto n° 0001428707

MEDNIGHT
Festival della Cultura Scientifica
Comunicare la Scienza

IMPATTO ZERO

Costo progetto:

3.920.232,31 euro



ASSE 01

Ricerca e Innovazione

Finanziamento

PO FESR Sicilia 14/20

3.310.145,08 euro

Progetto: BioTrak

Azione 1.1.5: Sostegno all'avanzamento tecnologico delle imprese attraverso il finanziamento di linee pilota e azioni di validazione precoce dei prodotti e di dimostrazione su larga scala

Data di inizio

09/07/2020

Data conclusione lavori

31/12/2023

Il progetto **BioTrak** si propone di definire un **sistema innovativo per la tracciabilità e certificazione** di due filiere zootecniche bovine, quella del latte e quella della carne, basate sull'utilizzo di mangimi arricchiti con derivati oleari dalle proprietà nutraceutiche e salutistiche. L'iniziativa prevede l'identificazione di **marker genomici** e **biomolecole funzionali** nei prodotti finali (latte, formaggi freschi, carne), nonché lo **sviluppo di sistemi informatici avanzati per la**

tracciabilità e l'identificazione elettronica, anche tramite QR code.

Il fulcro dell'innovazione è stato la valorizzazione della sansa d'oliva, sottoprodotto dell'industria olearia, trasformata – attraverso processi di denocciolatura ed essiccazione – in una biomassa stabile e disponibile tutto l'anno, impiegata nei mangimi per bovini da carne e da latte.

I mangimi sviluppati sono oggi regolarmente commercializzati e hanno dimostrato benefici tangibili:

- miglioramento della qualità del latte e dei formaggi, senza alterarne le caratteristiche nutrizionali e tecnologiche
- miglioramento della qualità delle carni
- appetibilità e sicurezza del mangime, con controlli costanti su parametri biochimici, microbiota intestinale e composizione del latte (proteine, grassi, cellule somatiche, attitudine casearia).

Il latte prodotto con questi mangimi è stato trasformato in formaggi freschi di alta qualità, validando una **filiera sostenibile, tracciata e orientata all'export**. Il risultato è un **sistema circolare che trasforma i residui agricoli in alimenti benefici per la salute**, sia per gli animali che per gli esseri umani.