

## COMUNICATO STAMPA

### MEDIET4ALL – WP3 Progress Report

#### MEDIET4ALL avanza nell'innovazione alimentare sostenibile: sviluppo di soluzioni di imballaggio ecologiche

Digione, Francia — 4 dicembre 2025

Nell'ambito dell'iniziativa europea di ricerca **MEDIET4ALL**, l'**Université Bourgogne Europe (UBE)** e i suoi partner scientifici stanno ottenendo progressi significativi nello sviluppo di **imballaggi alimentari sostenibili, attivi e riciclabili**, progettati per preservare e prolungare la shelf life delle ricette mediterranee modernizzate del progetto.

Questo lavoro rientra nel **Work Package 3 (WP3)** ed è coordinato dal ricercatore senior **Frédéric Debeaufort**, esperto in scienze del packaging alimentare e docente presso UBE.

#### Un'università europea impegnata in sostenibilità e innovazione alimentare

Con oltre **35.000 studenti**, tra cui **più di 1.000 dottorandi**, l'**Université Bourgogne Europe** è un'istituzione internazionale e multidisciplinare e coordina l'**alleanza universitaria europea FORTHEM**.

All'interno dell'università, l'unità congiunta di ricerca **PAM (Processi Alimentari e Microbiologia)** — in collaborazione con **Institut Agro Dijon** e **INRAE** — è riconosciuta come polo di eccellenza nelle scienze e tecnologie alimentari.

Nel team PAM, il gruppo **PCAV** è specializzato in chimica fisica degli alimenti, stabilità ossidativa, valorizzazione dei sottoprodotti, fermentazione delle proteine vegetali e studio delle performance dei materiali di packaging.

“Il nostro obiettivo è comprendere e ottimizzare i meccanismi fisici, chimici e biologici che influenzano la qualità alimentare — e il packaging è uno degli elementi fondamentali di questa equazione”, afferma **Dr. Debeaufort**.

#### Una missione strategica: packaging sostenibile e funzionale per i MedMeals

WP3 contribuisce all'obiettivo di **MEDIET4ALL**: favorire abitudini alimentari più sane e sostenibili attraverso l'adozione di materiali bio-based al posto delle plastiche tradizionali.

“La nostra missione è sviluppare imballaggi attivi e riciclabili, realizzati da co-prodotti marini e arricchiti con estratti naturali, in grado di proteggere i piatti mediterranei e aumentarne la shelf life”, spiega Debeaufort.

Le tecnologie scelte sono pensate per un trasferimento rapido verso l’industria.

### **Progressi a metà progetto: materiali selezionati e prime prove applicative**

A questo stadio del progetto, WP3 ha completato:

- selezione dei materiali bio-based adatti
- definizione delle strategie di rivestimento compatibili con processi industriali
- test di estratti naturali con proprietà antiossidanti e antimicrobiche
- realizzazione dei primi prototipi per applicazioni reali

I risultati preliminari mostrano un elevato potenziale per la produzione su scala industriale.

### **Sfide scientifiche e tecniche: alimenti impegnativi per imballaggi biodegradabili**

Le ricette mediterranee presentano fattori critici come umidità, acidità, lipidi e sale, che possono accelerare la degradazione dei materiali biodegradabili.

“Poiché i nostri materiali provengono da risorse naturali, la permeabilità al vapore acqueo è una sfida chiave. Ora stiamo lavorando per integrare composti naturali protettivi al fine di migliorare l'effetto barriera”, spiega Debeaufort.

### **Primi risultati: dal mare a un packaging pronto per l’industria**

Tra i successi iniziali più rilevanti:

- **Utilizzo di co-prodotti marini:** materiali semplici come la gelatina di pesce hanno mostrato ottime prestazioni come rivestimenti protettivi.
- **Validazione di una tecnologia pulita:** il team ha testato con successo l’uso del **plasma ad aria fredda**, una tecnica a **bassissimo consumo energetico**, priva di solventi e già adattabile alla scala industriale.

### **Impatto previsto: prima l’industria, poi il consumatore**

Sebbene sia ancora presto per osservare un cambiamento nei consumatori, gli indicatori mostrano la fattibilità industriale dell’adozione di bio-imballaggi.

“Con il giusto approccio e la giusta conoscenza delle interazioni alimento-materiale, i biopolimeri possono essere utilizzati con successo nel packaging alimentare”, afferma Frédéric Debeaufort.

## Collaborazione internazionale: un fattore decisivo

Il successo di WP3 dipende da una collaborazione strutturata tra diversi partner:

- **Università di Palermo:** fornisce estratti attivi da co-prodotti marini
- **Università di Valencia:** effettua test su alimenti reali
- **Vitagora:** supporta comunicazione e valorizzazione scientifica

“Gli incontri in presenza sono fondamentali: velocizzano decisioni, stimolano idee e rafforzano la sinergia tecnica.”

## Prossimi passi: scalabilità e validazione finale

Nei prossimi mesi, WP3 si concentrerà su:

- produzione di lotti pilota funzionali
- test con alimenti reali (MedMeals)
- valutazione dell'attività antimicrobica e antiossidante
- validazione finale in termini di sicurezza e conservabilità

---

## Su MEDIET4ALL

**MEDIET4ALL** è una iniziativa europea che mira a modernizzare e promuovere la Dieta Mediterranea attraverso innovazione scientifica, competenza culinaria e collaborazione internazionale. Il progetto riunisce partner da diversi Paesi mediterranei per sviluppare soluzioni alimentari più sane, sostenibili e culturalmente significative.

## Contatto stampa:

Kevin Andre

Responsabile comunicazione, MEDIET4ALL

E-mail: [kevin.andre@vitagora.com](mailto:kevin.andre@vitagora.com)

Sito web: [www.mediet4all.eu](http://www.mediet4all.eu)