

**Food-ER** è coerente con la Strategia di specializzazione intelligente S3 e si baserà non solo sui tre pilastri della produzione alimentare declinati a Expo Milano - **Sustainability, Security, Safety** - ma integrerà in modo sinergico altri aspetti del sistema alimentare peculiari dell'Emilia-Romagna quali **corretti stili di vita, wellness** e **turismo eno-gastronomico**.

Questo permetterà di sviluppare in maniera armonica le competenze su diversi settori:

- Acquacoltura e valorizzazione dei prodotti della pesca
- Acque minerali e bevande analcoliche
- Alimentazione, stili di vita e benessere
- Alimenti funzionali, nutrizione e salute
- Aromi negli alimenti: origine, analisi, aromatizzazione
- Comunicazione e educazione in campo alimentare
- Conservazione delle biorisorse microbiche di interesse alimentare
- Contrasto dello spreco alimentare
- Controllo delle specie infestanti in allevamenti zootecnici e in ambito agroalimentare
- Digitalizzazione dei sistemi alimentari
- Enologia
- Fonti alternative per l'ingredienteistica
- Food design
- Food Innovation
- Formulazione di prodotti funzionali e per specifiche categorie di consumatori
- Gestione della qualità nelle industrie alimentari: sistemi cogenti e volontari
- Identificazione dei *driver* dell'innovazione
- Industria del malto, della birra e dell'alcol
- Legislazione alimentare
- Macchine e impianti per l'industria agroalimentare
- Microbiologia degli alimenti e microrganismi di interesse industriale
- Miglioramento delle conoscenze e delle procedure di definizione della shelf-life primaria e secondaria degli alimenti
- Nutrizione e salute
- Nuovi metodi per la qualità e sicurezza degli alimenti
- Ottimizzazione e innovazione di processo/prodotto
- Packaging attivo e intelligente
- Processi bio-tecnologici innovativi e sostenibili per il miglioramento di funzionalità, salubrità, sostenibilità e qualità sensoriale dei prodotti alimentari
- Progettazione sostenibile del packaging alimentare
- Promozione della Dieta Mediterranea
- Protezione delle derrate alimentari da artropodi e roditori
- Qualità e sanità delle materie prime animali e vegetali
- Qualità, sicurezza e tipicità degli alimenti
- Sostenibilità sociale (produzione equa e solidale)
- Tecnologie a basso impatto
- Tracciabilità e sistemi per la rintracciabilità
- Trasformazione di prodotti animali e vegetali con metodi tradizionali ed innovativi
- Valorizzazione di sottoprodotti, scarti dell'industria agroalimentare, della pesca e fonti proteiche alternative
- Valutazione dell'efficacia di prodotti per la bio-sanificazione
- Zero impact - Riduzione dell'impatto ambientale dalla produzione agricola a industriale – consumi di acqua, territorio, emissioni