

## **Estrazione di antiossidanti naturali dai sottoprodotti del settore vitivinicolo per un loro impiego quali integratori della dieta umana o come ingredienti di alimenti.**

### **Obiettivi del progetto anno 2000**

Obiettivo primario del progetto è:

- **la verifica del possibile recupero di sostanze ad alto valore aggiunto** (polifenoli in genere e resveratrolo in particolare) **da materie prime attualmente di costo contenuto in quanto prodotti di scarto dell'industria enologica** (vinacce vergini e fermentate oppure vinaccioli), **che vedrebbero un interessante incremento di valore aggiunto.**

Quale obiettivo secondario, ma non certo di poca importanza:

- **l'estrazione di polifenoli dagli effluenti dell'industria enologica si ripercuoterebbe positivamente sullo smaltimento dei reflui**, in quanto sostanze che innalzano i valori di BOD e di COD delle acque reflue sarebbero eliminate e proficuamente utilizzate.