

SERVIZI E PREZZI

# Micro4Food

Laboratorio per la fermentazione degli alimenti

Libera Università di Bolzano  
Facoltà di Scienze e Tecnologie

Responsabile laboratorio:  
Prof. Marco Gobetti

## STRUTTURA DELLA MATRICE ALIMENTARE TRAMITE MICROSCOPIA

prezzi IVA escl.

**Caratterizzazione della struttura della matrice alimentare  
tramite microscopia avanzata**

VERSIONE BASE: a partire da 5 campioni – microscopio ad epifluorescenza € 3.600

VERSIONE AVANZATA: microscopio confocale a scansione laser € 4.000

## PRODUZIONE DI FORMAGGIO

prezzi IVA escl.

**Produzione di formaggio e ottimizzazione del processo di produzione  
sia con che senza l'uso di starter**

VERSIONE BASE: 100 L € 4.000

Capacità minima per l'uso dell'impianto pilota: 100L

Opzionale: monitoraggio della maturazione per 60 giorni € 450

Opzionale: fine della maturazione € 1.500

VERSIONE PLUS: 250L € 4.500

Capacità massima per l'uso dell'impianto pilota: 250L

Opzionale: monitoraggio della maturazione per 60 giorni € 450

Opzionale: fine della maturazione € 2.00

## PROCESSO DI FERMENTAZIONE E PRODOTTI FERMENTATI

prezzi IVA escl.

**Sviluppo di formulazioni microbiche per la produzione  
di prodotti alimentari fermentati**

VERSIONE BASE: 5 formulazioni € 34.000

### LAB DESK

NOI TECHPARK  
SÜDTIROL / ALTO ADIGE  
A.-VOLTA-STR. 13/A  
VIA A. VOLTA, 13/A  
I-39100 BOZEN / BOLZANO

T +39 0471 066 643  
[LABS@NOI.BZ.IT](mailto:LABS@NOI.BZ.IT)  
[NOI.BZ.IT](http://NOI.BZ.IT)

**YOGURT E PRODOTTI A BASE DI LATTE FERMENTATO**

prezzi IVA escl.

**Produzione di yogurt e altri prodotti a base di latte fermentato, e valutazione della durata di conservazione**

VERSIONE BASE	€ 5.000
VERSIONE PLUS	€ 6.500
VERSION GOLD	€ 7.000

**SVILUPPO DI PROBIOTICI E PREBIOTICI**

prezzi IVA escl.

**Screening e caratterizzazione di ceppi microbici con proprietà probiotiche e prebiotiche**

VERSIONE BASE per 100 ceppi	€ 52.000
VERSIONE AVANZATA per 100 ceppi	€ 67.000

**PRODUZIONE DI PANE**

prezzi IVA escl.

**Test sulle performance degli starter e ottimizzazione del processo di fermentazione per la produzione di pane su scala di impianto pilota**

VERSIONE BASE	€ 6.000
VERSIONE AVANZATA	€ 25.000

**SVILUPPO DI ALIMENTI FUNZIONALI**

prezzi IVA escl.

**Sviluppo di alimenti con alto valore biogenico e migliorato contenuto di composti funzionali**

VERSIONE BASE, 5 formulazioni (prezzo a partire da)	€ 30.000
VERSIONE PLUS, 5 formulazioni (prezzo a partire da)	€ 50.000
VERSIONE GOLD, 5 formulazioni (prezzo a partire da)	€ 55.000

**RICICLO DI SCARTI DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE**

prezzi IVA escl.

**Biotrasformazioni su misura di scarti della produzione alimentare per l'estrazione di composti bioattivi con alto valore**

VERSIONE BASE: Caratterizzazione del microbiota, selezione degli starter, cinetiche di acidificazione, valutazione del fenolo totale	€ 20.000
VERSIONE PLUS: Caratterizzazione del microbiota, selezione degli starter, cinetiche di acidificazione, caratterizzazione fisicochimica, attività antiossidante	€ 25.000

VERSIONE GOLD: Caratterizzazione del microbiota, selezione degli starter, cinetiche di acidificazione, valutazione del fenolo totale, caratterizzazione fisicochimica, attività antiossidante, analisi di carboidrati e acidi organici, microarray fenotipica, metabolismo degli acidi grassi, analisi di acido ascorbico, attività antimicrobica	€ 45.000
Opzionale: determinazione delle fibre alimentari	€ 1.000
Opzionale: determinazione delle vitamine	€ 500

## PRODUZIONE DI BIOMASSE

prezzi IVA escl.

### Coltura di microorganismi in condizioni controllate tramite l'uso di bioreattori

VERSIONE BASIC: quantità minima di fermentazione 4L	€ 3.500
Opzionale: liofilizzazione	€ 1.000
VERSIONE PLUS: capacità minima di fermentazione 20L	€ 10.000
Opzionale: liofilizzazione	€ 1.000