

UNIVERSITY OPESSI LAB



OPESSI UNIVERSITYLAB è un progetto unico in Italia, nato dalla collaborazione con:

- Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'**Università degli Studi di Milano**
- NoviLabFood-Consiglia, laboratorio di ricerca con sede a Novi Ligure, specializzato nel settore dolciario e alimentare

Grazie alla sinergia tra queste realtà e le nostre Case rappresentate, tre gruppi di studenti del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, hanno avuto l'opportunità di ideare e realizzare un prodotto alimentare industriale, in un contesto simile al reale mondo produttivo.

Formare e fare Sistema: Obiettivi del Progetto.

- **CRESCITA:** unire le competenze acquisite in Università con esperienze applicative e di processo in un ambiente che riproduca da vicino la realtà della produzione industriale alimentare;
- **CREATIVITÀ:** incoraggiare tra i futuri professionisti del settore l'ideazione di nuovi prodotti e applicazioni, sperimentando attraverso modalità "learning by doing";
- **NETWORK:** favorire l'incontro tra i laureandi e l'industria alimentare, creando occasioni di contatto e future possibilità di collaborazione;

Avremo il piacere di presentare l'esperienza UniversityLab e i risultati dei tre progetti realizzati alle aziende del settore alimentare presso i corner dedicati nello stand Opepsi

pad. 3 Hall A39 D20 a IPACK-IMA 2018



UNIVERSITY OPESSI LAB



OPESSI

Opepsi Stefano srl - Sede operativa via Sansovino 4
20133 Milano - Tel 02 23951349 - Fax 02 23951395
e-mail info@opepsi.it - www.opepsi.it

© Opepsi Stefano srl - Tutti i diritti riservati

DALL'IDEA AL MERCATO: I PROGETTI UNIVERSITYLAB

CRUNCHY HOUR



Sapori di casa, croccantezza dell'altro mondo!

Crunchy hour è uno snack croccante nato dalla combinazione di fiocchi d'avena e arachidi, uniti ai tipici ingredienti della cucina mediterranea come pomodorini, olive nere e origano.

Crunchy Hour rappresenta un'alternativa alle solite patatine, in grado di accompagnare un aperitivo, perfetto per una pausa dal lavoro, o da gustare comodamente sul divano davanti alla propria serie TV preferita. Grazie all'elevato contenuto di fibre e l'assenza di glutine e di lattosio, il prodotto può essere acquistato sia da coloro che sono attenti agli aspetti nutrizionali che da vegani e celiaci.

Crunchy hour, collocato nella GDO, è presentato in confezioni tipo doypack da 100g. Il lancio promozionale del cluster potrebbe avvenire attraverso pillow bag monoporzione da 12g: le confezioni verrebbero distribuite nei supermercati e, nella fase di lancio, offerte nelle piazze delle principali città italiane.

Team di Progetto: dr. Danilo Basto, dr. Paolo Dileria, dr.ssa Ilaria Ferrazzi
(supervisione: dr.ssa Alessandra Perolari, prof.ssa Mara Lucisano)

ALBA D'ORO



Naturale come una volta

Alba d'Oro è una merenda ricca e nutriente, dal sapore delicato e naturale. Lo snack è formato da una base di frolla di farina di ceci che accostata alla crema di zucca, crea un piacevole contrasto. La nota dolce del vegetale è accompagnata dai semi di zucca salati, inseriti come topping a completamento del prodotto. La presenza della farina di ceci nell'impasto attribuisce un interessante apporto di proteine e fibre, tanto da poterlo definire uno snack nutriente "fonte di fibra". La forma del prodotto è studiata per ottenere il migliore equilibrio possibile tra quantità di crema e biscotto, per rendere Alba d'Oro un piacevole momento di condivisione, da gustare in compagnia.

Il prodotto è pensato per essere collocato all'interno della catena del freddo della GDO, necessaria per mantenere inalterate le proprietà organolettiche della zucca. Alba d'Oro rappresenta un'alternativa salutare alle classiche merendine presenti nel banco frigo. Lo snack è confezionato in pratiche monoporzioni flowpack, contenenti due biscotti separabili.

Team di Progetto: dr.ssa Giulia Sofia Malizia, dr.ssa Anna De Cunto, dr. Filippo Ferretti
(supervisione: dr.ssa Annalisa Santoro, prof.ssa Mara Lucisano)

LE PRIMIZIE



Un goloso piacere dal cuore green

Le Primizie rappresentano un accattivante sfizio per i palati più curiosi. Le praline contenute in un guscio di finissimo cioccolato fondente, racchiudono al loro interno un morbido cuore di ganache al cioccolato bianco, arricchito da sapori e aromi insoliti: basilico, zucca e barbabietola. Fin dal primo assaggio, la combinazione dei sapori delicati non potrà lasciare indifferenti! Gli ingredienti di ciascuna di queste praline, rendono il prodotto nuovo e irresistibile.

I tre cioccolatini, presentati come "piccoli gioielli", sono il risultato di una ricerca approfondita di nuovi accostamenti di gusti, tendenza diffusa e confermata dalla pasticceria più raffinata.

Il prodotto, inserito all'interno della grande distribuzione (GDO), è pensato per consumatori esigenti, pronti a "sperimentare" prodotti nuovi di elevata qualità. La raffinatezza del prodotto emerge anche dal packaging, ideato con colori sobri e raffinati.

Team di Progetto: dr.ssa Claudia Bonardi, dr.ssa Camilla Biserni, dr. Francesco Mascherpa
(supervisione: dr. Fabio Corti, prof.ssa Mara Lucisano)

Team per il marketing e la comunicazione: dr.ssa Anita Cannata, dr.ssa Marta Torra (supervisione: dr.ssa Michela Innocenti)

SOLLICH

CHOCOTECH

FRANZ HAAS

MEINCKE

MONDOMIX

Stephan

MECTRA

Dumoulin

BVT

eurosicma
packaging solutions

TREIBER TRAYS
Quality. Out of experience

HOUDIJK HOLLAND

HAMBURG
PRESSEN
PRINT PRESS

BAUERMESTER
PRINT PRESS

MACINTYRE
PRINT PRESS

CEA

COMEK

HILDEBRAND
INDUSTRY

HDG

EUROMEC
EQUIPMENT & TECHNOLOGY

LIVETECH

WDS
WINKLER und DUNNEBIER
SÜßWAREN MASCHINEN

THEEGARTEN
smarter packaging

foodjet
PRINTING SYSTEMS

VORMENFABRIEK
TILBURG

WAGNER
FOOD SOLUTION