

Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#)

[About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Rassegna Stampa

cerca nel sito

«Il pensiero a Expo 2015»

«La sicurezza priorità per le aziende»

«L'Agenzia è obbligo europeo»

«Parma è la città più europea di questo Paese»

«Se la mangi ti frutta»: mele e kiwi distribuiti agli alunni della «Pascoli»

«Sicurezza alimentare: frutto dell'onestà intellettuale che nasce dal sapere scientifico»

Ad Asti l'assemblea regionale

Agricoltura, innovazione contro la crisi

AGRICOLTURA: BIOHYST, DA BIOMASSE MANGIME PER L'AFRICA

AGROALIMENTARE: DA LUNEDI A PARMA LA 15^ EDIZIONE DI "CIBUS"

Agronomi: Claudio Piva presidente regionale

ALIMENTAZIONE: F. ACCENTURE, DAI GIOVANI E DAL WEB NUOVE PROPOSTE

Alla scoperta di frutta e verdura

Allarme Efsa: il mais ogm (Mon 810) uccide le farfalle

ALLERGIE ALIMENTARI: COLPITI OLTRE 400 MILA BAMBINI (2)

ANGOLA: LA FAO PROMUOVE POLITICHE AGRICOLE, DIOUF A LUANDA

Assemblea generale del consorzio del Parmigiano Reggiano

Authority addio la politica s'indigna e prova a ripartire

Authority, il bluff è servito

Benvenuti nella Foodland

Borgorico, riforma del mercato

Capitanata al funerale di una grande illusione

CARBAMMATO DI ETILE NELLE

ti trovi in: Rassegna Stampa

AGRICOLTURA: BIOHYST, DA BIOMASSE MANGIME PER L'AFRICA

Ultime notizie

(AGI) - Roma, 7 mag. - Tecnologia per il trattamento di biomasse e degli scarti dell'industria agroalimentare come soluzioni ai problemi della fame in Africa. L'iniziativa, che rientra in un progetto per la promozione della tecnologia e la sua diffusione in tutta l'Africa a partire dal Senegal, e' stata presentata a Comacchio da Umberto Manola, scienziato italiano inventore della tecnologia Hyst, alla presenza di una delegazione del Senegal, di BioHyst - che partecipa al progetto per la risoluzione della fame nel mondo - e dei rappresentanti di "Scienza per amore", l'associazione che sostiene la ricerca scientifica di Manola. Manola ha spiegato come la nuova tecnologia, puo' indicare un cammino da percorrere per soddisfare le esigenze di un mondo con un miliardo e 200 milioni di affamati attraverso il trattamento delle biomasse residue delle attivita' agricole e di scarti dell'industria agroalimentare, producendo alimenti per la zootecnica e per l'alimentazione umana, basi per la produzione di bioetanolo e principi attivi, con costi e consumi energetici ridotti e senza alcun impatto ambientale. "Con questo sistema - ha detto Manola - accontentiamo l'animale, l'uomo e l'uomo in automobile". "La paglia da lattiera e' un materiale di scarto che contiene proteine, amido e lignina. Solo che sono talmente legati da rendere impossibile usufruire delle singole componenti. Con il sistema Hyst possiamo ottenere proteine, amido e fibre utilizzabili per l'alimentazione umana e animale e per l'energia a basso costo". "Dagli scarti dell'industria molitoria (cruscami) - ha aggiunto Manola - si possono ricavare il 40% di farina da dare ai paesi bisognosi, continuando a destinare il restante 60% all'industria mangimistica". Con tale prestazioni, ha proseguito, e' possibile produrre ogni anno, dai soli scarti dell'industria molitoria, 30-40 milioni di tonnellate di farine e proteine per l'alimentazione umana. Per quanto riguarda le applicazioni nel campo delle energie rinnovabili questa tecnologia, ha spiegato lo scienziato, preserva le risorse alimentari del pianeta contrariamente a quanto avviene per le tecnologie di prima generazione per la produzione di bioetanolo che "bruciano" ogni anno circa 100 milioni di tonnellate di cereali, quasi il 5% del raccolto del pianeta. -

[link a oggetto originario](#)

fonte: AGI

data di creazione: 07/05/2010

data di modifica: 07/05/2010

[segnala a un amico](#)

[versione stampabile](#)

ACQUAVITI DI FRUTTA CON
NOCCIOLO

Cibi per risparmiare e per
stare bene

CIBUS 2010: GDO EUROPEA,
RISTORAZIONE FUORI CASA E
SICUREZZA ALIMENTARE LE
TRE DIRETTRICI

CIBUS 2010: I PRODOTTI
ALIMENTARI ITALIANI ALLA
CONQUISTA DEI MERCATI
ESTERI

CIBUS PARMA 2010

Cibus, il salone del confronto
Ecco i convegni in agenda

Cibus: la fiera è servita, in
città

Cibus: l'alimentare italiano
alla conquista del mondo

Cibusincittà, è qui la festa

Con le mani IN PASTA

Concorrenza sleale Tutti i
rischi dei cibi che sembrano
italiani

Conto alla rovescia per Cibus
Agroalimentare protagonista

Convegno nazionale sulle
intolleranze

Convegno su sicurezza
alimentare a tavola

convivere con il parkinson

Da oggi a Parma la 15^a
edizione del Salone
dell'alimentazione

DIETA MEDITERRANEA: ANCI,
STILE ITALIANO CHE FA BENE
AL PAESE

Domani si alza il sipario col
convegno dell'Efsa

E. coli forces lettuce recall; 19
ill in 3 states

E. Coli Outbreak May Be
Linked to Romaine Lettuce
(Update1)

E. coli outbreak sickens 19
people in 3 states

E. coli outbreak sickens 19
people in 3 states

E. coli sickens 19 in OH, NY,
MI

Environmental certification
becoming increasingly
crowded and contested field

Etica e sostenibilità nella
filiera alimentare

Export il fattore determinante
per recuperare competitività

FDA investigating E. coli at
Ariz. lettuce farm

Frigoverre ha deluso

Gavardo È arrivato il mercato
agro-alimentare

'Healthy' snacks loaded with
sugar

Il Cibus apre la quindicesima
edizione In fiera a Parma
l'alimentare italiano l'obiettivo
è migliorare le esportazioni
il digiuno fa bene o male?

Il dilemma degli Ogm al
tavolo dell'Agenzia

Il Distretto Veneto Caseario
punta sull'innovazione

Il mondo agricolo guarda a
Bruxelles per esserci nel 2013

Il popolo delle «mail» accusa

ITINERARI DA SOGNARE E DA
ESPLORARE CON BIKE&GO!
2010. TUTTO IL FASCINO DEI
PARCHI EMILIANO
ROMAGNOLI, DA SCOPRIRE A
MAGGIO TRA GUSTO E SPORT

Karaoke «europeo» sotto i
Portici del Grano

L'agroalimentare piacentino
nel mondo

Lettuce recalled in 23 states;
E. coli suspected

L'Europa arriva in piazza
Garibaldi

L'industria del cibo pregusta la
ripresa

Maxi-sequestro di pasta
fuorilegge

meno sale più salute

Non sono clan mafiosi

Nutrizione: a Parma meeting
in vista dell'Expo 2015 a
Milano

Nutrizione: a Parma meeting
in vista dell'Expo 2015 di
Milano

Occasione persa

Parma capitale
dell'agroalimentare

Parma Nella capitale
alimentare il progetto per
vendere all'estero

Parma ospita Cibus, il Salone
dell'alimentazione
Esposizione, degustazioni e
punto della situazione

Piacenza Alimentare a Cibus

Piacenza Alimentare a Cibus
2010 «Compatti per essere
competitivi»

Pianeta Nutrizione, al Cibus si
parla di salute

PIERFRANCESCO VAGO, CEO
DI MSC CROCIERE, NOMINATO

VICEPRESIDENTE
DELL'EUROPEAN CRUISE
COUNCIL

Pochi rischi dopo l'eruzione

Prodotti tipici in vetrina a
"Sapori di primavera"

Riparte l'export alimentare

SALUTE: LA DIETA GIUSTA?
TE LA DICE IL DNA; ECCO LA
NUTRIGENETICA

Sempre più volontari in
campo «La crisi non molla il
colpo»

Si alza il sipario su Cibus 2010

Soppressione «Authority»,
Pepe: «Errore tecnico»

Tainted Lettuce Linked to
Illness in Three States

Terra Futura, l'arte di
conoscere i sapori

Tutti a cantare in piazza
Garibaldi

Tutti gli eventi e i convegni
della Fiera

UE: EFSA, DAL 9 AL 15
MAGGIO TORNA LA FESTA
DELL'EUROPA A PARMA

UK wins reprieve for polluting
power stations

Un consiglio, solo pane a
Km0 e un monito: «Non
sprecatelo»

Una corretta alimentazione
aiuta a vivere più a lungo

Vignali: «Sarà il Cibus della
svolta»

zona la dieta facile

[Home](#) [Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Segreteria Europass: P.le Barezzi 3 - 43100 Parma - tel. 0521.931330 – fax 0521.931326
e.mail: info@europass.parma.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass
Ultimo aggiornamento: martedì 11 maggio 2010 13.42

web design LTT
Crediti

[^ Torna a inizio pagina ^](#)