



[Vai alla Home Page](#)

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

## Rassegna Stampa

[cerca nel sito](#)

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Gli Ogm sono già nei nostri piatti Basta con le bugie"

"Sec" distratta, più siti pomodoro che controlli

■ lievito alimentare in polvere e in scaglie

«E Milano sarà l'orto della biodiversità»

«Fiera al servizio del territorio»

«Non sussidi ma regole certe uguali per tutti»

«Per garantire cibo serve la scienza»

«Preferisco una cucina semplice, sana e tradizionale»

«Salmonella, più controlli all'origine»

«Sempre attenti al rispetto di tutte le regole»

«Spesa in fattoria» per la qualità a prezzo equo

«Zafilo Beauty a Porter», essere belli diventa una piacevole realtà

A colazione vince la tradizione

A giudizio sindaco e assessori

A TAVOLA CON EQUILIBRIO

A tavola sicuri e senza nessun segreto

A TORINO TUTTO È PRONTO PER DARE IL VIA AL 67° BMW ITALIAN OPEN DAL 6 AL 9 MAGGIO

Addio Agenzia alimentare Ente inutile per il governo

Agenda

AGROALIMENTARE: VIA 1° MEETING INTERNAZIONALE SU CONTRAFFAZIONI (2)

Al Del Ponte stoviglie lavate a mano

Alimentare il Pianeta, sfida del futuro: «L'unica via è una super-produttività»

Alimentazione senza glutine Le regole d'oro per gli esercenti dei bar

ALIMENTAZIONE: DA ASCOLI "FRITTO MISTO" LANCIA I

[ti trovi in:](#) Rassegna Stampa

## Biohyst: così la biomassa si trasforma in mangime

### Presentata in campo la nuova tecnologia «Turbomilling»

Si chiama «turbomilling» ed è una tecnologia innovativa che consente, attraverso un processo di disaggregazione delle biomasse, di recuperare e trasformare i sottoprodotti dell'industria agro-alimentare, in primis di quella molitoria, per ottenere basi ad alto contenuto proteico da destinare all'alimentazione zootecnica o farine. Dopo aver ottenuto la convalida del brevetto europeo e i positivi test dell'Istituto di scienze degli alimenti e della nutrizione dell'università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, la società Biohyst, sta partendo con la commercializzazione degli impianti sul mercato internazionale. L'ideatore della tecnologia è Umberto Manola, ingegnere biologico italiano laureato a Düsseldorf e con una lunga esperienza professionale nell'industria molitoria in Svizzera e in Germania. «Questa tecnologia - ha spiegato Manola - consiste in un complesso di macchine diagrammate per lavorare biomasse e scarti agroindustriali. Il sistema micronizza la biomassa, provocando urti delle parti all'interno di una corrente d'aria, senza l'ausilio di rulli macinanti. In tal modo, la materia prima resta a temperatura ambiente, con salvaguardia delle proprietà organolettiche e nutrizionali della biomassa». In questo modo inoltre i crusconi provenienti dalla lavorazione nei molini, di frumento, riso, mais e altri cereali, possono ottenere, dopo la micronizzazione un più razionale e differenziato impiego nell'industria mangimistica. La tecnologia Hyst è in grado, sempre con lo stesso processo, di disaggregare paglia e stocchi di mais, prodotti di scarto nella maggior parte dei casi destinati alle lettieri nelle stalle, dando luogo a un elemento di composizione sottile e ad alto contenuto energetico, utilizzabile per produrre alimenti zootecnici. Se si considera che, a livello mondiale, sono disponibili circa 3 miliardi di tonnellate di questa biomassa di scarto proveniente dall'agricoltura, la sua valorizzazione in direzione zootecnica. Inoltre, la tecnologia BioHyst può dare un importante contributo per la produzione di bioetanolo da biomasse ligneo-cellulosiche di scarto come paglia di cereali, stocchi di mais e scarti forestali. Le prove hanno dimostrato che si possono estrarre, da 100 chili di biomassa, oltre a 20 chili di lignina e a 25 chili di fibre digeribili per la zootecnia, anche una componente di materia prima per produrre 26-27 litri di etanolo, da sottoporre a fermentazione. Si stima, utilizzando anche solo il 50% degli scarti, di riuscire a produrre, in Italia, un paese che produce 40 milioni di tonnellate di scarti ligneo-cellulosici, fino a 10 miliardi di litri di bioetanolo. Il costo dell'impianto, a seconda delle dimensioni, varia da 800mila a 2 milioni di euro.

autore: ROBERTO FABEN

fonte: Agrisole

data di creazione: 30/04/2010

data di modifica: 30/04/2010

[segnala a un amico](#)

[versione stampabile](#)

**CIBI GLUTEN FREE**

alimenti "spazzatura":  
possono davvero dare  
dipendenza?

**ALIMENTI RICCHI DI  
PROTEINE E FIBRE  
RIDUCONO IL SENSO DI  
FAME**

Alla conquista del cliente  
celiaco

Allenamento e obesità in un  
convegno

**ALLERGIE** Impariamo a  
riprendere fiato

Alto Adige in Europa

**ANIMALI: CRESCE MERCATO  
PET FOOD, NEL 2009 +5,9%  
A 1,4 MLD**

Anoressia e bulimia: se ne  
può uscire?

Arriva il caldo: sì alla  
vitamina C Frutta e verdura  
elisir di bellezza

Arriva la coltivazione della  
patata ogm un ortaggio  
ottimo anche per i dolci

Asl: «Poca igiene nell'etnico»

Assegnate le deleghe  
Verzino è in sella

Assirm: consumi in lieve  
ripresa nei primi mesi del  
2010

Barry Callebaut étudie la  
préparation d'un chocolat  
efficace contre l'obésité

Bellezza e seduzione  
passano dalle gambe

Benessere e alimentazione a  
braccetto

bio è meglio?

Biocatene ai nastri di  
partenza

Biohyst: così la biomassa si  
trasforma in mangime

Biologico in piccolo, si può

Biotech Firms Seek Speedier  
Reviews of Seeds

Bufala Dop, nasce  
l'osservatorio

China Issues Regulations to  
Control Food Additives,  
Xinhua Says

Chiti guida i giovani  
industriali

Cibo etnico, fuori norma due  
esercizi su tre

Cibus 2010 alla conquista dei  
mercati mondiali

Ciolos: stabilità ai redditi  
agricoli

**COME COMBATTERE LA  
CELLULITE**

Come ricostruire il tessuto  
sociale di un Paese ancora in  
guerra

contrasta l'anemia a tavola

Copador investe per il

rilancio di Berni

Crudité sospette Pesce,  
carne, uova, latte. Quando il  
rischio è "nature"

Dall'Analisi del Capello, la  
Dieta Personalizzata

DANS LES LIVRES

D'Azeglio, tomano i film in  
lingua originale

deodoranti su misura

diabete una patologia al  
femminile

DIMAGRISCI con i consigli  
alimentari STUDIATI PER TE

Distribuiti gli alimenti al  
centro della Caritas

Doctor, recete este yogur

Dolcificanti sicuri se non si  
esagera

Due appuntamenti dedicati a  
sport e alimentazione

È allarme bambini obesi

Ecco la pasta bio-tech la  
creerà Pediatria

Educazione alimentare e  
teatro

Educazione alimentare: il  
ritorno a frutta e verdura

Efsa accelera sui rischi  
alimentari

Efsa: studenti premiati

Enfin une étiquette pour  
pister le bisphénol A

EXPO 2015: 12/5 INCONTRO  
FEDERALIMENTARE-FAO SU  
NUTRIZIONE

EXPO 2015: LANCIA  
PROGETTO "TELL THE FOOD"  
INSIEME A TRIENNALE

Expo, in Triennale gli scrittori  
raccontano il cibo

Fairfax County community  
events, April 29 to May 6,  
2010

Federalimentare pronta a  
un'azione condivisa per il  
rilancio competitivo

Fiere contro, Parma sfida  
Milano Per Cibus un'edizione  
da record

Foggia, stop all'Authority  
sicurezza alimentare. Il Pd  
contro Fazio e Lega

Fondazione Cariparo chiude  
in utile

FRUTTA A SCUOLA, OVVERO  
L'EDUCAZIONE ALIMENTARE  
DA TEORIA A PRASSI IL  
PROGETTO, AVVIATO DALLA  
PROVINCIA DI PIACENZA ,  
PREVEDE LA DISTRIBUZIONE  
NELLE SCUOLE DI PRODOTTI  
GENUINI A BASE DI FRUTTA

Frutta secca, una buona  
abitudine tutto l'anno

GLI ADDITIVI

Gluten free: puntiamo sugli

assortimenti

Guardavano i pome anziché  
controllare la Borsa

I big del cibo contro l'Efsa

I buoni frutti della terra dai  
campi della zona ai negozi  
della Toscana

I cinesi mangiano bio

I conti dell'appalto che costa  
3 milioni in più

I kebabbari non ci stanno:  
«Rispettiamo le regole»

I Nas alla mensa dei bimbi

I nostri esperti

I PARADISI DELLA REMISE EN  
FORME

I Professionisti della  
nutrizione scientifici ca

i tuoi primi 50 km in bici

ideaTRE60: mangiare bene  
aiuta a trovare lavoro

II Papa: basta guerre in  
Congo Ricostruzione umana e  
sociale

Il benessere si conquista  
anche con le erbe, lo  
insegnano a Officinalia

Il bilancio d'esercizio si è  
chiuso con un avanzo di  
60milioni di euro

IL BUSINESS  
DELL'ALIMENTAZIONE

Il calcio allunga la vita

Il 'Calvi' premiato per un  
filmato sui cibi

iL ciBo era un'ossessione e i  
miei genitori non Lo  
capiVano

Il cibo giusto per gli sportivi?  
Se ne parla con il dottor  
Cipriani

IL GUSTO (GIUSTO) DI  
VINCERE NEL PALAZZO  
DUCALE, LA PREMIAZIONE  
DELLE CLASSI VINCITRICI  
DEL CONCORSO PROMOSSO  
DA EUROPASS, EFSA E  
REGIONE EMILIA-ROMAGNA,  
IN COLLABORAZIONE CON  
LA CINETECA DI BOLOGNA

IL MEGLIO DELL'OFFERTA  
AGROALIMENTARE FRANCESE  
PRESENTE A CIBUS.

Il pesce d'allevamento? È  
nutriente come quello di  
mare

Il programma dei convegni su  
acqua, ambiente e energia

Il rapporto fra sport e  
alimentazione l'esempio del  
Centro sedia basket

Il rettore: Piacenza ha un  
posto nel sistema globale

il super 4

Il valore energetico degli  
alimenti/ I parte

IL VERO E IL FALSO SUL MAL

DI PANCIA CRONICO

In 20 mila alle Stracittadine

In Italia ogni 100 bambini delle elementari, 25 sono sovrappeso, 12 rischiano l'obesità.

Insegnanti a scuola di educazione alimentare

INTERVITA

Intolleranze alimentari La celiachia con tremila casi è la più diffusa in provincia

Keeping a lid on salt: Not so easy

la dieta per modellare, spunto vita

La fitoterapia nelle malattie cardiovascolari (parte prima)

La fitoterapia nelle malattie cardiovascolari (parte seconda)

La frutta per merenda scolastica

La pesca di Pietro e Paolo

La prevenzione al centro della ricerca Danone

la reazione è la stessa

LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PARTECIPA A "SQUISITO" CON LA "CUCINA PER I PIÙ PICCOLI".

RABBONI: LE REGOLE DI UNA CORRETTA

ALIMENTAZIONE VANNO APPRESE FIN

DALL'INFANZIA. L'EMILIA-

ROMAGNA REGIONE PIÙ BIO SECONDO LA

CLASSIFICA BIO BANK

la super dieta del futuro

La tecnologia, complementare quanto le medicine

L'ALTRA OPZIONE: GLI INTEGRATORI

Le aree dedicate ai prodotti per celiaci

Le imprese in tavola

L'EFSA VALUTA LE IMPLICAZIONI DEL PIOMBO PER LA SALUTE

Lettera di un falso notaio spedita ai commercianti

LETTERE

L'industria del food and beverage riparte dall'innovazione

Mangiare bene? Allunga la vita e allontana lo stress

MANUALE Istituto Italiano Surgelati

Massafra Banco alimentare dei Leo il 24

Mcltaly, il riposizionamento tricolore di McDonald's

Mense scolastiche, allarme rientrato Tutti i locali sono stati messi a norma

Mettere su una "tappezzeria di cartelli" scelta obbligata per rispettare le norme

MILANO: PRESENTATI I RISULTATI DI UNA RICERCA SULLE ABITUDINI ALIMENTARI DEI BAMBINI DELLE SCUOLE PRIMARIE

Mirtilli, sardine & legumi  
Mangiare per vivere (bene)

Mongelli a Galan:  
«Sull'Authority ora si può decidere»

Mosaico Scienze guarda ai sapori e all'alimentazione

Mozione bipartisan in aula  
«Vogliamo i cani nei bar»

Mozzarella, un consorzio dei prodotti dop del sud

n Cibo e grassi Incontro gratuito

Negozi agli stranieri solo se superano l'esame di italiano

Nigliato si conferma alla guida del direttivo

Non solo ritiri per la nuova Ocm

NotizieInBreve

Now, welcome "to foodland"

Nuce International, TUTTE LE PROPRIETÀ DELLA NUTRACEUTICA IN MOSTRA

Obama a Wall Street:  
«Adesso le riforme»

obiettivo detox

Occupazione abusiva di demanio marittimo chiuso ristorante a Santo Spirito per 30 giorni

OGM: CONFAGRICOLTURA, SU SEMINE BIOTECH IN FRIULI FIDUCIA A GALAN

OGM: CONFAGRICOLTURA, SU SEMINE BIOTECH IN FRIULI FIDUCIA A GALAN

OGM: PD, NO A COLTIVAZIONI ILLEGALI. PRESIDIEREMO I CAMPI

olci avariati, scatta il sequestro in pasticceria

olio vs resto del mondo

Parte una campagna sull'alimentazione

PASTATREND: DE CASTRO, AL VIA INTESA CON COMMISSIONE USA

PASTATREND: ITALIA LEADER MONDALE CON IL 42% DI MERCATO

Pd/ No a coltivazioni illegali, presidieremo i campi

Per la vetrina di «Cibus» sono in arrivo 600 buyer

Per parlare dei problemi di spiaggia e mare invitati tutti i concessionari delle Marche  
piccole attenzioni in cucina

PIERREL. FARMACEUTICA

PMense, tomano in tavola  
pesce e verdure

Presentazione Prodotti tipici  
e sicurezza

Programma Corsi 1°  
semestre 2010

Proposte in vetrina

PROVA A MANGIARE STRANO

Pubblicato il Glossario  
"Alimentazione e Nutrizione  
in Parole"

Qui surveillait les alicaments  
de Danone ?

Regno degli chef invaso da  
medici della nutrizione

Ristoranti etnici, la schifezza  
è servita

Salute: 'sindrome di  
primavera' colpisce anche  
bimbi, stanchezza e astenia

Scajola e Dalli inaugurano  
Federalimentare in  
assemblea

Scuola sicurezza, via libera  
dal ministero

Scuole, il nuovo menù punta  
sul "rustico"

SEI ACIDO COME UN  
LIMONE!

Seule l'éducation résiste

Si parla di ambiente e  
consumi responsabili

Sicurezza alimentare, 880  
mln dlr a nuovo fondo da Usa  
e altri

SICUREZZA ALIMENTARE:  
SEQUESTRO PANE E  
ALIMENTI NEL CASERTANO

Sicurezza e qualità  
alimentare: scuola di alta  
formazione

Social market diventa  
istituzione

Sogama sube la apuesta del  
calor

Sono troppi i bambini obesi e  
nutriti in modo errato

Sport e alimentazione

Stanchezza e sonno, è il mal  
di primavera

Stanchezza e sonnolenza,  
'Sindrome di primavera' in  
agguato per grandi e piccini

Studiare il sintomo per  
risolvere la patologia  
principale

sulla tavola di obama

Taglio del nastro per la Sagra  
del vino

Tanta cura e attenzione per  
gli amici animali

Tecniche e norme per una  
buona esposizione

Termovalorizzatore, dubbi e  
rischi Spingere al massimo la  
raccolta differenziata

The Gastronomer: Why raw food rocks -- sometimes

Tre incontri dedicati a salute e alimentazione

Trespidi: «Confronto serrato sulla Berni»

Troppi bambini «taglia forte» Parte la campagna anticiccia

Tutte le novità e gli abbinamenti

Ultime trattative per il rimpasto nella giunta comunale di Parma

Un bel pezzo di Lecco nella festa di Agrinatura

Un miliardo di buone azioni

Un progetto del Gobetti premiato a Parma

Una serata dedicata alla qualità dei cibi

Unghie, quello che va fatto

Variano le scelte alimentari

Vi segnaliamo

Video sul gusto, premiata classe del Gobetti

---

[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](mailto:info@europass.parma.it)

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass  
Ultimo aggiornamento: venerdì 30 aprile 2010 19.13

web design LTT  
Crediti  
[^ Torna a inizio pagina ^](#)