

L'UNIVERSITÀ DI UDINE BREVETTA L'UOVO VEGANO

14 Settembre 2017



UDINE - Ha l'aspetto e le caratteristiche organolettiche di un uovo sodo di gallina, ma è interamente prodotto con ingredienti di origine vegetale: l'"uovo vegano", brevetto numero 100 dell'Università di Udine, si presenta come un prodotto pronto al consumo, adatto a quanti seguono una dieta vegana, ma anche a persone che soffrono di ipercolesterolemia o celiachia, essendo privo di colesterolo e glutine.

L'invenzione è di quattro studentesse del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari dell'ateneo friulano, **Francesca Zuccolo, Greta Titton, Arianna Roi e Aurora Gobessi**, ed è frutto di un anno e mezzo circa di sperimentazione nei laboratori del Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali.

Nelle prossime settimane il brevetto inizierà il percorso di commercializzazione, con la presentazione alle aziende potenzialmente interessate ad acquisire il procedimento per ottenere questo nuovo prodotto alimentare.

L'uovo vegano è interamente costituito da ingredienti di origine naturale e vegetale, per lo più proteici, in particolare farine di diversi legumi, oli vegetali, un gelificante e un sale speciale. È un prodotto refrigerato, pronto al consumo, da mangiare in insalata o in abbinamento a diverse salse. Il settore di interesse è l'industria alimentare, in particolare le aziende che producono già prodotti destinati a consumatori vegani o alimenti funzionali. Vendibile in negozi alimentari biologici, vegetariani e vegani, ma anche nei supermercati, vista la sempre crescente richiesta di prodotti di questo tipo da parte dei consumatori.

Per **Antonio Abramo**, delegato ai brevetti dell'ateneo friulano "il centesimo brevetto ci rende particolarmente orgogliosi perché frutto della fantasia inventiva di quattro giovani studentesse, nell'ambito di un percorso didattico che ha permesso di mettere in pratica la capacità imprenditoriale che hanno gli studenti".