



www.starfinn.it

StarFInn s.r.l.s., un'azienda che nasce come Spin-off Accademico dell'Università degli Studi della Basilicata, è costituito da un team tutto al femminile composto da due docenti universitarie (Patrizia Romano e Angela Capece) e due tecnologhe alimentari (Rossana Romaniello, Gabriella Siesto). La costituzione dello spin-off nasce dalla volontà di trasferire al mondo operativo i risultati delle ricerche effettuate in oltre dieci anni di attività su tematiche riguardanti lieviti fermentativi per applicazioni industriali.

La società ha come *core business* il supporto scientifico e tecnologico alle aziende che operano nel settore del vino, della birra, del pane e dei prodotti da forno, in cui il lievito svolge un ruolo fondamentale nella realizzazione del prodotto finito. Infatti, la qualità e le caratteristiche organolettiche di un prodotto fermentato dipendono non solo dalla materia prima e dalle tecnologie del processo, ma anche dalla scelta del lievito starter che guiderà la fermentazione. Poiché nella maggior parte dei casi sono impiegati lieviti commerciali, distribuiti da aziende multinazionali, è frequente che gli stessi lieviti vengano utilizzati per la produzione di vini, birre e prodotti da forno molto diversi tra loro e questo ha portato ad un appiattimento della qualità organolettica dei prodotti finiti. Il nostro team propone l'impiego di lieviti starter specifici, selezionati in funzione sia della matrice alimentare da fermentare sia del prodotto finito che si vuole ottenere. L'innovatività del *business* dello spin-off consiste proprio nel fornire, alle aziende target, lieviti "personalizzati", opportunamente selezionati dalle matrici alimentari di partenza, in grado di esaltare le caratteristiche intrinseche del prodotto. In tal modo, si vogliono valorizzare la qualità organolettica e la tipicità di prodotti fermentati, sfruttando la biodiversità presente tra la microflora spontanea, per ottenere un prodotto esclusivo, non imitabile e fatto su misura. I risultati delle attività di ricerca del gruppo hanno permesso di mettere a punto protocolli innovativi, validati per la selezione e caratterizzazione di specifici lieviti, raccolti in una vasta collezione conservata presso il Laboratorio di Lieviti Fermentativi dell'Università degli Studi della Basilicata.

StarFInn s.r.l.s. ha l'esperienza, la disponibilità di strumentazioni e le competenze necessarie per studiare ed individuare quei lieviti in grado di apportare tratti innovativi ed unici, in modo tale che ogni azienda possa vantarsi di avere il "proprio" lievito. In questo modo si assicura, oltre ad un regolare andamento del processo fermentativo, anche il mantenimento della tipicità organolettica dei prodotti fermentati, che può essere compromessa dall'uso di colture starter generiche. Le attività proposte mirano ad investigare, applicare e mettere a punto tecniche di laboratorio innovative, utili per ottenere prodotti fermentati di qualità e a "misura" di azienda con lieviti selezionati *ad hoc* per i committenti. La pluriennale esperienza del team permette inoltre di offrire alle aziende target un servizio di controllo microbiologico sull'intera filiera produttiva, dalla materia prima al prodotto finito. Inoltre, le conoscenze e le competenze del gruppo consentono di garantire alle aziende un supporto nella risoluzione di problemi legati al processo fermentativo, quali arresti di fermentazione, problemi organolettici e di stabilità del prodotto durante la conservazione, e trattamenti specifici nel caso di insorgenza di contaminazioni microbiche indesiderate.

Alla luce di queste premesse, l'attività di StarFInn è indirizzata a sostenere le aziende operanti nei settori del vino, della birra, del pane e dei prodotti da forno, offrendo servizi quali:

- Fornitura di lieviti specifici da una vasta gamma di ceppi indigeni disponibili presso StarFInn;
- Selezione di lieviti specifici in funzione delle esigenze aziendali;
- Conservazione, in diverse formulazioni, sia dei ceppi selezionati che di quelli già in uso presso le aziende interessate.