

Laboratorio Congiunto «Centro per l'Innovazione di Bevande e Alimenti Fermentati – CIBAF»

Responsabile Scientifico Prof.ssa Lisa Granchi

Anno di costituzione

2020

Attività di ricerca

Lo scopo di CIBAF è quello di studiare la biodiversità microbica dei processi fermentativi naturali per realizzare bevande e alimenti fermentati innovativi.

Aree di applicazione tecnologica

- Codici ERC Panel Structure and Descriptors: LS2_4, LS9_9, LS9_6
- Codici Ateco: 74.90.93

Tecnologie utilizzate

Analisi microbiologiche e chimiche degli alimenti

Metodi genotipici e fenotipici per l'identificazione e la tipizzazione di microrganismi

Sede e contatti

Via San Bonaventura 13, Firenze

Sito: <https://www.foodmicroteam.it/it/articolo/cibaf.html>

E-mail: cibaf@foodmicroteam.it



Partnership

- Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
- FoodMicroTeam – Spin-off Accademico

Personale coinvolto

Personale UNIFI: Prof.ssa Lisa Granchi

Personale FoodMicroTeam: Silvia Mangani, Giacomo Buscioni, Manuel Venturi, Yuri Romboli, Donatella Ganucci, Simona Guerrini.