



Dai sottoprodotti del latte l'energia pulita del futuro

Dall'Istituto di Microbiologia una ricerca per valorizzare la frazione acquosa del siero da latte.

Il siero che rimane dopo la produzione del formaggio, viene ultrafiltrato dai caseifici per ottenere le sieroproteine che vengono vendute per usi alimentari: la frazione acquosa che rimane dopo questa operazione è ricca di lattosio e comporta costi elevati per il suo smaltimento.

Grazie alla tecnologia messa a punto in via sperimentale grazie al progetto di ricerca seguito dall'Istituto di Microbiologia della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali della Cattolica di Piacenza, in collaborazione con il Politecnico di Milano da questo "scarto" si ottiene idrogeno e metano. E il residuo di queste trasformazioni è acqua pulita da riutilizzare in agricoltura.

Per approfondimenti:



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

piacenza.unicatt.it