

Dotazioni per:

- analisi sensoriale degli alimenti;
- prove di tecnologia lattiero-casearia;
- valutazione dei substrati per la digestione anaerobica;
- analisi chimiche e fisiche di reflui, digestati, aria e acqua;
- misure olfattometriche;
- analisi di biomasse e foraggi con tecnica NIRS.

Equipments for:

- sensory analysis of food;
- tests of dairy technology;
- biomass assessment for anaerobic digestion;
- chemical/physical analysis of effluent, digestate, air and water;
- olfactory tests;
- biomass and fodder analysis with NIRS technique.

CRPA Lab

Sede legale

CRPA Soc. Cons. p. A.
Viale Timavo, 43/2
42121 Reggio Emilia - ITALIA
Tel. +39 0522 436999
Fax +39 0522 435142
crpalab.crpa.it - crpalab@crpa.it

Sede operativa

Tecnopolo di Reggio Emilia
Piazzale Europa, 1
42124 Reggio Emilia - ITALIA
Tel. +39 0522 436999
Fax +39 0522 435142
crpalab.crpa.it - crpalab@crpa.it

CRPA Lab ha ottenuto l'accreditamento della Regione Emilia-Romagna per i laboratori di ricerca industriale e trasferimento tecnologico (DGR 1925/2011)

CRPA Lab has achieved the Emilia-Romagna Region accreditation for industrial research and technology transfer laboratories (DGR 1925/2011)



COSTRUIAMO INSIEME IL FUTURO



CRPA Lab ha avuto il sostegno della Regione Emilia-Romagna ed è insediato nel Tecnopolo di Reggio Emilia (POR FESR 2007-2013)

CRPA Lab has been supported by the Emilia-Romagna Region and is based in Tecnopolo di Reggio Emilia (POR FESR 2007-2013)



il CRPA per le imprese

CRPA Lab è un laboratorio dedicato alla ricerca industriale per i settori dell'agroalimentare e dell'ambiente ed energia

CRPA Lab is a laboratory for industrial research in agro-food, environment and energy sectors

TECNOPOLO di Reggio Emilia



il CRPA per le imprese

Sezione ALIMENTARE

FOOD section

ATTIVITÀ

- innovazione di prodotto e dei processi produttivi di alimenti, anche tradizionali e a denominazione di origine;
- controllo della qualità compositiva delle materie prime; valutazioni ed analisi in linea per carne e latte;
- analisi sensoriale per caratterizzare i prodotti alimentari, anche ai fini di controllo per DOP;
- consumer science;
- analisi della shelf life
- sistemi di tracciabilità di filiera.

ACTIVITIES

- product and production process innovation in the food industry including traditional and PDO products;
- control of the composition of raw materials; analysis and evaluation in-line for meat and milk;
- sensory analysis for the characterization of food, including for the purposes of PDO products control;
- consumer science;
- shelf life analysis
- production chain traceability systems.

Sezione AMBIENTE ed ENERGIA

ENVIRONMENT and ENERGY section

ATTIVITÀ

- caratterizzazione di biomasse, scarti e sottoprodotti organici da imprese agroalimentari per la valorizzazione in biogas e in fertilizzanti.
- misura del Potenziale Biochimico di Metanazione (BMP) e test in continuo di digestione anaerobica di biomasse in reattori pilota;
- tecniche di gestione delle biomasse: trattamento per aumentarne la resa energetica e post-digestione anaerobica per la riduzione e/o il recupero di nutrienti.

ACTIVITIES

- characterization of biomass, residues and organic by-products from agro-food sector for processing into biogas and fertilizers;
- assessment of bio-chemical methane potential (BMP) in batch and continuous pilot reactors;
- biomass management techniques: processing to increase energy yield and post-anaerobic digestion for the reduction and/or recovery of nutrients.

