L'Università di Udine brevetta l'"uovo vegano" pronto all'uso

uovo-vegano-1122f2fe

Arriva l'"**uovo vegano**", frutto di un anno e mezzo circa di sperimentazione nei laboratori del Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali **dell'Università di Udine**, che ne ha fatto il suo centesimo brevetto. Ha **l'aspetto e le caratteristiche organolettiche di un uovo sodo di gallina**, ma è **interamente prodotto con ingredienti di origine vegetale ed è pronto al consumo**, dedicato a coloro che seguono una dieta vegana ma anche a chi soffre di ipercolesterolemia o celiachia, essendo privo di colesterolo e glutine.

A inventare l'"uovo vegano" sono state quattro studentesse del corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari dell'ateneo friulano, **Francesca Zuccolo, Greta Titton, Arianna Roi e Aurora Gobessi**. 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.

Interamente realizzato 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 - l'"uovo fegano" è un **prodotto refrigerato, da mangiare in insalata o in abbinamento a diverse salse**. Il settore di interesse è **l'industria alimentare**, in particolare le aziende che già producono prodotti per consumatori vegani o alimenti funzionali. E' 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".