


SCHEDA STAMPA IDEA IMPRENDITORIALE
START CUP PIEMONTE VALLE D'AOSTA
XII EDIZIONE – ANNO 2016


XII EDIZIONE - ANNO 2016

Nome IDEA DI IMPRESA	DHERMETIA
Settore merceologico	AGRO FOOD / SOCIAL INNOVATION
L'idea imprenditoriale in 2 righe (max 200 caratteri)	DHERMETIA vuole utilizzare il grasso di <i>Hermetia</i> come ingrediente principe nello sviluppo di una propria linea di prodotti cosmetici "sulfate-free" e "food grade".
Sintesi del progetto (max 2000 caratteri)	<p>L'interesse verso il mondo degli insetti è aumentato negli ultimi anni per le opportunità che tale filiera può offrire. L'allevamento di insetti è principalmente volto all'ottenimento di sfarinato ad elevato contenuto proteico destinato all'arricchimento di mangimi per animali da reddito, mentre la porzione grassa isolata è ad oggi un sottoprodotto utilizzato come biodiesel. L'idea di DHERMETIA è di valorizzare il grasso di larva di mosca nera (<i>Hermetia illucens</i>) dandogli nuova vita nella filiera cosmetica. I prodotti cosmetici DHERMETIA presentano proprietà eudermiche e possono vantare i claim "sulfate-free" e "food grade" i quali rappresentano le tendenze di mercato più interessanti.</p> <p>Il grasso ottenuto da <i>Hermetia</i> presenta una composizione in acidi grassi paragonabile a quella dell'olio di cocco, utilizzato nell'industria cosmetica come agente emolliente, emulsionante e per la sintesi di tensioattivi, ma ha il vantaggio di non presentare nel contenuto acidi grassi a corta catena che possono risultare irritanti e scarsamente dermocompatibili sulla pelle, specialmente in bambini e soggetti predisposti a ipersensibilità cutanea (atopia, rosacea, seborrea).</p> <p>Il grasso di <i>Hermetia</i> non presenta limiti produttivi a livello spaziale e temporale in quanto può essere prodotto in qualsiasi area del pianeta e in tempi rapidi (il ciclo biologico di <i>ermetia</i> è di circa 20-25 giorni e il processo di estrazione del grasso è immediato) e i costi di produzione ono comparabili a quelli dell'olio di cocco (2,5€/Kg vs 2€/Kg). L'utilizzo del grasso di <i>Hermetia</i> non comporta variazioni o rallentamenti nelle linee produttive cosmetiche.</p>
Il Team (cenni, max 200 caratteri)	Stefano Gaudino (1984), PhD in Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari (SAFA). Giuseppe Pignata (1985), PhD in SAFA. Martina Bongioanni (1987), laurea in CTF e Master di II livello presso COSMAST.
Incubatore di riferimento	2i3T – Incubatore Imprese Innovative dell'Università degli Studi di Torino Via Nizza 52 – 10100 TORINO Tel. 011/670.64.66 comunicazione@2i3t.it www.2i3t.it