



Scheda Progetto: NewOilFactory

Settore di attività	Cleantech
Ambito di applicazione/ mercato di riferimento	NewOilFactory si rivolge al mercato B2B degli ingredienti plant-based per l'industria alimentare. I principali clienti sono produttori di alternative ai latticini, gelati, creme e bakery. Offre una soluzione clean-label e sostenibile per sostituire grassi animali e tropicali. Il prodotto è versatile e personalizzabile, adatto a diverse formulazioni. Si posiziona come fornitore tecnologico di nuova generazione di grassi europei sostenibili.
Descrizione del progetto imprenditoriale	<p>Il 53% della popolazione europea e 1 bambino su 3 è in sovrappeso e a rischio cardiovascolare a causa del consumo eccessivo di cibi ultra-processati e ad alto contenuto di grassi saturi. Inoltre l'aumento di richiesta di grassi per soddisfare il fabbisogno della popolazione ha favorito colture intensive (palma, cocco), deforestazione ed emissione di gas serra mettendo a rischio biodiversità ed ecosistemi.</p> <p>La soluzione di NewOilFactory sono gli oleogel, oli vegetali strutturati con additivi oleogelatori che sostituiscono i grassi animali e tropicali, meno sostenibili e ricchi di saturi.</p> <p>NewOilFactory ha sviluppato un innovativo oleogel auto-strutturato (brevetto depositato), privo di additivi e altamente versatile. Il processo utilizza solo oli vegetali sostenibili. Il risultato è un ingrediente clean-label, personalizzabile e adatto a molteplici applicazioni alimentari.</p> <p>Questo progetto si propone di sostituire grassi saturi e additivi con un solo ingrediente naturale in modo da migliorare il profilo nutrizionale dei prodotti plant-based e favorire scelte alimentari più sane, riducendo il rischio di malattie cardiovascolari e obesità. Inoltre, NewOilFactory contribuisce in modo concreto alla sostenibilità eliminando l'uso di olio di palma e grassi tropicali, responsabili di deforestazione e perdita di biodiversità. L'impiego di oli vegetali europei a filiera corta riduce l'impronta di carbonio legata ai trasporti e promuove un modello agroalimentare più resiliente e circolare.</p>
Cenni sul Team	<ul style="list-style-type: none">• Cecilia Fiore: CEO, ricercatrice al Politecnico di Torino, esperta in formulazioni alimentari e farmaceutiche, con background in cristallizzazione e valorizzazione degli oli vegetali; guida la strategia e lo sviluppo di prodotto.• Elena Simone: CTO, professoressa ordinaria di ingegneria chimica al Politecnico di Torino, con esperienza internazionale (Leeds, ERC Grant) in cristallizzazione dei grassi e processi enzimatici, dirige l'innovazione tecnologica e brevettuale.• Danilo Candela: R&D Specialist, ingegnere chimico e dottorando, specializzato in oleogel e processi sostenibili di trasformazione lipidica.• Mayookha Prasannan: R&D Specialist, ricercatrice in processi enzimatici e frazionamento di grassi, con esperienza al Max Planck Institute.
Per informazioni:	Incubatore: I3P Contatti Tutor: Antonio Pio Trentadue, trentadue@i3p.it ; Enrico Ghia, ghia@i3p.it

PROMOSSA DA:

Politecnico
di TorinoUNIVERSITÀ
DI TORINOUPO
UNIVERSITÀ DEL PO

ORGANIZZATA DA:

I3P
INNOVATION 3P2i3T
INNOVATION 3P

NELL'AMBITO DI:

PNI
PROMOSSE INNOVAZIONE

O DI:

Camera
di commercio
Torino

CITTÀ DI TORINO



MaaS



FONDAZIONE CRC

JACOBACCI
PARTNERS

Links

La Fondazione
del Piemonte

FMS



DAP

AME
VENTURES

27 Ot to br e 20 25

O DI:

REGIONE
PIEMONTETORINO
METROPOLI

CITTÀ DI TORINO



CITTÀ DI BIELLA



CITTÀ DI CUNEO



CITTÀ DI IVREA



CITTÀ DI AOSTA



CAMERA VALDOSTANA



FP PIEMONTE



AIFI



INVITALIA



PEPINIERE



UNIVERSITÀ DELLA VALLE D'AOSTA