



Titolo progetto:

OTTIMIZZAZIONE DELLA DIGERIBILITÀ DELLA PIZZA

Spesa concessa con decreto di concessione 3879/PROTUR del 18/10/2018:
Ricerca industriale spesa ammessa € 217.600,83 contribuito € 97.920,37 euro
Sviluppo sperimentale spesa ammessa € 1.013.329,69 contribuito € 202.665,94 euro
Bando POR FESR 2014 - 2020 Attività 1.3.a - Bando DGR n. 1232/2017



DESCRIZIONE

Nuove soluzioni legate alla formulazione degli impasti, ai parametri tecnologici legati ai processi fermentativi di lievitazione e maturazione ed alle soluzioni impiantistiche ottimali che permettano di **AUMENTARE LA DIGERIBILITÀ DELLA PIZZA**, mantenendo o aumentando le attuali qualità organolettiche del prodotto. La digeribilità della pizza è determinata principalmente dal livello di digestione dell'impasto che la costituisce, il livello di digestione è collegato al livello di scomposizione di molecole complesse, prevalentemente amido e proteine, in sostanze più semplici (glucosio e aminoacidi) più facilmente assorbibili ed assimilabili dall'organismo.

OBIETTIVI

- Valutare i parametri di digeribilità in vitro per amido e proteine;
- Determinare la qualità tecnologica degli impasti con metodi reologici;
- Caratterizzazione microbiologica degli impasti;
- Caratterizzare la qualità sensoriale dei prodotti;
- Schema del nuovo impianto;
- Validazione delle soluzioni impiantistiche individuate;
- Produzione dei campioni per il panel test;
- Valutazione delle qualità organolettiche dei nuovi impasti più digeribili;
- Correlazione tra maggior digeribilità nota acida percepita.

RISULTATI

- Caratterizzazione completa dell'effetto di variabili di maturazione dell'impasto sulla digeribilità e prestazioni tecnologiche, utile per il progetto descritto e di elevato valore scientifico;
- Sviluppo di prodotti digeribili;
- Impiego di farine alternative per ridurre l'apporto allergenico del glutine e di interesse nutrizionale;
- Produzione di pizze con impasti tradizionali e con il nuovo impianti - impasti tradizionali e con impianto esistente - impasti nuovi e con impianto esistente - impasti nuovi e con nuovo impianto.



POR FESR
2014 2020
Friuli Venezia Giulia

OPPORTUNITÀ PER UNA CRESCITA SOSTENIBILE

