

SCHEDA PROGETTUALE – GRUPPI OPERATIVI DEL PEI
PSR MARCHE 2014-2020 MISURA 16.1 – III BANDO

PROGETTO: Sottoprodotti della lavorazione industriale dei vegetali: da scarti ad ingredienti funzionali per la formulazione di alimenti innovativi

ACRONIMO PROGETTO: WINFood

NOME GO: INNOVAFOOD

AZIENDA CAPOFILA: COLTIVATORI ORTOFRUTTICOLI VALLI DELLE MARCHE SOCIETA' COOPERATIVA

DESCRIZIONE PROGETTO

Le attività agroindustriali del comparto della trasformazione di prodotti vegetali generano rilevanti quantità di residui organici che richiedono risorse per la loro gestione. Tra questi residui troviamo i sottoprodotti di lavorazione, costituiti di parti di prodotto o prodotti integri, commestibili e ricchi di sostanze biologicamente attive. Il progetto prevede la messa a punto di un nuovo processo produttivo, che implementerà le attuali linee di lavorazione di trasformazione degli ortaggi e permetterà la lavorazione dei residui in stabilimento, senza ulteriori costi o passaggi. Il processo tecnologico prevederà trattamenti biotecnologici e/o di disidratazione, utile a trasformare i diversi sottoprodotti in farine bioattive (formulazioni granulari o polveri) ricche di sostanze (antiossidanti, vitamine, prebiotici) con diverse attività funzionali. Al fine di stabilire il potenziale utilizzo di queste farine nella formulazione di alimenti funzionali, verranno studiate le loro proprietà chimiche e tecnologiche. In particolare, verrà studiato il loro comportamento nei processi di estrusione. Questo permetterà di valutare l'applicazione delle farine nell'arricchimento di alimenti con formulazioni innovative, quali snack estrusi senza glutine. Contemporaneamente, verrà studiato, il comportamento delle farine nel processo di panificazione per valutarne il potenziale utilizzo nell'arricchimento di prodotti di largo consumo, quali prodotti da forno lievitati. I risultati attesi: 1) sviluppo di un innovativo processo tecnologico per la trasformazione dei sottoprodotti in ingredienti funzionali; 2) ottenimento di una vasta gamma di ingredienti funzionali in formulazione granulare o polvere (farine bioattive), ad elevato valore aggiunto; 3) definizione delle proprietà bioattive e tecnologiche delle farine ottenute; 4) linee guida per l'impiego di tali farine nella formulazione di snack estrusi senza glutine; 5) linee guida per l'impiego di tali farine nella preparazione di prodotti lievitati.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Migliorare la sostenibilità ambientale dei processi di lavorazione degli ortaggi attraverso la conversione dei residui, considerati scarti, in ingredienti alimentari, ad elevato valore aggiunto, da utilizzare nella formulazione di alimenti funzionali innovativi e di largo consumo. Verrà messo a punto una nuova fase di processo, che implementerà le attuali linee di trasformazione degli ortaggi e permetterà la lavorazione del sottoprodotto direttamente in stabilimento, eliminando i costi legati al conferimento a terzi. Quindi da problema, sia di ordine economico che ambientale, i sottoprodotti diventeranno opportunità per innovazione di prodotto e di processo nell'azienda e possibile fonte di ulteriori guadagni.

CONTATTI:

Dr.ssa Eleonora Pettinari - C.O.VAL.M SCA OP mail: eleonora.pettinari@gmail.com; info@covalm.it
Prof.ssa Deborah Pacetti, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali,
Via Breccie Bianche, 60131 Ancona Tel : 348 3016689; e-mail: d.pacetti@univpm.it;



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHESIA