

ASSE 1 PRIORITA' DI INVESTIMENTO 1.b AZIONE 1.1.3 LDR

Mangiare bene e senza glutine: sviluppo di un Cornetto gluten-free (già cotto e surgelato) con caratteristiche nutrizionali di pregio”

Horizon 2020-PON 2014/2020 Progetto Segluco

Il progetto di ricerca ha previsto la realizzazione su scala industriale di un cornetto senza glutine cotto e surgelato (ready to use). L'obiettivo di progetto era ottenere un prodotto con caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di pregio, tali da poter soddisfare le esigenze di gusto e benessere di tutti i consumatori health-oriented. Scelto quindi per una sana colazione non solo dai consumatori che osservano una dieta senza glutine.

Utilizzo di materie prime alternative ad elevato valore nutrizionale, impiego di lievito madre senza glutine e caratteristiche reologiche comparabili al cornetto tradizionale: è questa la sfida che ha intrapreso la Dolciaria Acquaviva con il team Ricerca e Sviluppo.

Per raggiungere i diversi obiettivi realizzativi previsti, sono stati eseguiti numerosi test su scala da laboratorio e su impianto pilota, prima di riuscire ad industrializzare il processo produttivo. Nonostante le numerose problematiche tecnologiche presentatesi, grazie all'esperienza maturata negli anni di lavoro e ricerca nel campo della croissanteria, si è riusciti a creare una ricetta gluten-free che potesse essere applicata su impianto industriale.

Al termine del progetto l'azienda può ritenersi soddisfatta dei risultati raggiunti. Il prodotto ottenuto, apprezzato per fragranza e aroma nell'ambito di Panel test interni, soddisfa le esigenze dei consumatori (celiaci ma non solo) che non vogliono rinunciare ad una buona colazione all'italiana ma hanno sempre un occhio all'orologio: il prodotto è ready to use in due minuti al microonde.

Team R&D

Relatori: Lanzetta Maria Teresa, Germoglio Salvatore e Ponticelli Ignazio

Gricignano di Aversa 31/01/2022