Mission

Il progetto "MIDA+", finanziato dalla Misura 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà di realizzare un grasso concreto innovativo a partire dall'OLIO DI OLIVA che possa essere utilizzato per la realizzazione di prodotti da forno in sostituzione dei grassi animali o dell'olio di palma.

OBIETTIVI

Questo progetto prevedeva la realizzazione di un impianto prototipale che consentisse di ottimizzare le condizioni di processo necessarie ad ottenere un grasso concreto a partire dall'olio di oliva e che possedesse caratteristiche tecnologiche, organolettiche e nutrizionali tali da renderlo utilizzabile senza alcuna limitazione nell'industria alimentare dei prodotti da forno, sia dolci che salati e del cioccolato.
La sua realizzazione non doveva prevedere l'utilizzo di processi chimici, ma solamente fisici o enzimatici.
Si prevedeva inoltre, di realizzarne una versione con olio extravergine di oliva, di altissima qualità e con un alto contenuto in composti antiossidanti, che potesse essere utilizzato anche come condimento spalmabile in cucina.

ATTIVITÀ PREVISTE

Ottimizzazione dell'ingredientistica per la realizzazione del grasso concreto
Realizzazione di un impianto prototipale da 50Kg/h ed esecuzione di test e prove volte alla individuazione delle condizioni ottimali per la realizzazione del grasso concreto
Caratterizzazione completa dei grassi concreti realizzati e studio della shelf-life; caratterizzazione completa dei prodotti da forno e cioccolato "prototipali" realizzati con i grassi concreti oggetto della sperimentazione e studio della loro shelf-life.
Coordinamento tecnico-scientifico ed amministrativo del progetto
Diffusione dei risultati

RISULTATI ATTESI

Definizione della % ottimale degli ingredienti necessari alla realizzazione dei grassi concreti attraverso due distinti processi (a. fisico; b. enzimatico-fisico), tenendo in considerazione i costi di produzione, le caratteristiche del prodotto finito e la difficoltà di produzione;
Realizzazione di un impianto prototipale (portata di circa 50 Kg/h) che consenta di ottimizzare le condizioni di processo necessarie ad ottenere un grasso concreto a partire da olio di oliva e che possieda le caratteristiche tali da renderlo utilizzabile senza alcuna limitazione nell'industria alimentare dei prodotti da forno e del cioccolato.
Caratterizzazione chimico, fisica e salutistico-nutrizionale dei grassi concreti realizzati;
Realizzazione di prove tecnologiche industriali per la produzione di prodotti da forno e del cioccolato, ottenuti utilizzando i grassi concreti realizzati nel progetto;
Caratterizzazione chimico, fisica, salutistico-nutrizionale e sensoriale dei prodotti da forno e del cioccolato, ottenuti utilizzando i grassi concreti realizzati nel progetto e definizione della loro shelf-life.

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

15.30
REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

16.00
SALUTI
Andrea Sisti
Amministratore Unico 3A, Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

16.30
INTERVENTI TECNICI

LA MISURA 124 DEL PSR PER L'UMBRIA 2007-2013
Luciano Concezzi
3A, Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

IL MERCATO MONDIALE DELL'OLIO DI PALMA E DEGLI ALTRI GRASSI ALIMENTARI PER USO INDUSTRIALE E LE SUE CRITICITA'
Filippo Pompili Ferrari
Presidente Mida più s.r.l.

IL PROBLEMA TECNOLOGICO: COME RENDERE PLASTIFICABILE L'OLIO DI OLIVA
Eraldo Rossi
Royal Food Consulting

L'IMPORTANZA NUTRIZIONALE DI SOSTITUIRE L'OLIO DI PALMA.
CARATTERIZZAZIONE DEL GRASSO INNOVATIVO E DEI PRODOTTI CON ESSO REALIZZATI
Roberto Luneia
Presidente e direttore Analysis s.r.l.

17.30
CONCLUSIONI
Giuliano Polenzani
Dirigente Servizio Politiche per l'innovazione e fitosanitarie, Regione Umbria

18.00
ATTIVITA' DIMOSTRATIVA
Degustazione dei prodotti realizzati con il grasso ottenuto con la sperimentazione