

No. 6 / August 2020, Cologne
#anugafoodtec

Food Ingredients e processi innovativi spingono riformulazione e sviluppo di nuovi prodotti

Anuga FoodTec 2021 presenta soluzioni per alimenti e bevande avveniristici

Quali saranno gli alimenti del futuro? Discussioni su ingredienti, sostenibilità, tracciabilità della filiera, salute e risparmio delle risorse trainano lo sviluppo di nuovi alimenti e bevande in grado di soddisfare queste esigenze. Ma anche il rincaro o la scarsità di specifiche materie prime o ancora l'evoluzione delle preferenze dei consumatori possono condurre alla revisione e al perfezionamento delle ricette da parte delle aziende produttrici. In questo processo un ruolo determinante spetta a Food Ingredients e processi tecnologici innovativi. Anuga FoodTec, il salone internazionale leader al mondo per tecnologie alimentari e bevande, fornirà un quadro completo di tecnologie e ingredienti di ultima generazione. Numerose aziende affrontano questa tematica con riferimento a varie fasi del processo e proporranno le loro soluzioni alla rassegna che si terrà a Colonia dal 23 al 26 marzo 2021.

Le ricette dei prodotti al banco di prova

Le sfide e le proposte legate alla riduzione di sodio, zuccheri e grassi, ma anche carne, latte e glutine incontrano ostacoli non solo di carattere tecnico, ma anche inerenti a scelta degli ingredienti adatti e ripercussioni sui costi; molte aziende produttrici del settore food & beverage si sono messe al lavoro per trovare una soluzione. Gli sviluppatori di prodotti si trovano davanti a un dilemma: l'eliminazione o l'aggiunta di ingredienti comportano sempre delle conseguenze su durata, texture e soprattutto gusto, il fattore decisivo in tema di percezione di un prodotto. Per esempio la presenza di sale nel formaggio inibisce microrganismi pericolosi, mentre nello yogurt lo zucchero agisce sulla fermentazione e il grasso è un elemento importante per la texture dei prodotti da forno. La modifica di un singolo componente della ricetta provoca un cambiamento del prodotto nel suo complesso.

Ridurre i grassi senza pregiudicare il gusto

Alla costante ricerca di soluzioni, scienziati e sviluppatori di prodotto combinano metodi di produzione tradizionali a tecnologie innovative e Food Ingredients funzionali e personalizzati. Ad Anuga FoodTec i subfornitori presenteranno le soluzioni adatte a ogni specifica sfida. Le proteine vegetali svolgono un ruolo fondamentale in veste di emulsionanti e stabilizzatori, ma anche per definire la struttura di un prodotto. A questo riferimento un progetto di ricerca dell'Istituto Fraunhofer IVV di Monaco si prefigge di ridurre del 30% il contenuto di grassi in creme e farciture per prodotti da forno. In sostituzione si ricorre alle proteine



Anuga Food Tec
23.03. - 26.03.2021
www.anugafoodtec.com

Your contact:
Christine Hackmann
Tel.
+49 221 821-2288
Fax

e-mail
c.hackmann@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)
Oliver Frese
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

micellari ottenute dai lupini o altri legumi, che presentano caratteristiche strutturali simili ai grassi e consentono di incrementare il contenuto proteico, riducendo al contempo la densità energetica complessiva. Gli scienziati sperano di raggiungere l'obiettivo grazie anche a una nuova tecnologia ad altissima pressione che consente di ridurre o eliminare completamente l'uso di conservanti. L'impiego di proteine vegetali è inoltre molto promettente in sostituzione di gelatine, caseine, proteine di siero di latte o proteine del tuorlo, dato che svolgono la funzione di emulsionanti, agenti schiumogeni o gelificanti per prodotti da forno, zuppe, salse e creme palmabili.

Proteine vegetali per una texture simile alla carne

Il trattamento a cui vengono sottoposte le proteine vegetali ne modifica le caratteristiche sensoriali e tecno-funzionali. Per ottenere prodotti a base vegetale che risultino vincenti è necessario un approfondito know-how tecnologico. Nel caso di processi di estrusione complessi si conferma per esempio determinante la scelta della giusta temperatura e della velocità di estrusione della materia prima attraverso l'ugello. Questo metodo si usa da tempo per realizzare snack a base di arachidi, cereali per la colazione o prodotti per l'alimentazione animale. Le linee complete moderne per simili applicazioni includono le fasi di pesa, miscelazione, estrusione, essiccazione e tostatura, macinatura, vaglio, stoccaggio e imballaggio. Questo metodo può anche servire per conferire ad alimenti ad alto contenuto proteico a base di materie prime vegetali una texture il più possibile simile alla carne. Mentre le proteine di soia e grano hanno fatto a lungo la parte del leone in materia di definizione della texture, le proteine prive di allergeni ottenute da leguminose, patate, girasoli e alghe si stanno ora impadronendo della scena. Con i moderni estrusori a doppia coclea in versione ibrida è possibile produrre, con costi di attrezzaggio minimi, sia proteine vegetali testurizzate che sostituti della carne ad elevato contenuto di acqua. I prodotti estrusi costituiscono poi la base per una serie di burger, nuggets o wurstel riformulati, con un contenuto di grassi decisamente inferiore e un profilo salutare di acidi grassi, senza colesterolo, nitriti e fosfati.

Ispirazioni per lo sviluppo di prodotti

Sia che si tratti di ridurre il contenuto di sale in prodotti a base di pesce e succhi di verdura, diminuire la percentuale di zucchero nei cereali per la colazione e nei latticini, o ancora tagliare i grassi in prodotti a base di carne e prodotti da forno, ad Anuga FoodTec 2021 le aziende alimentari troveranno un'infinità di Food Ingredients e tecnologie che spianeranno la strada verso la riformulazione dei prodotti, nel massimo rispetto della qualità sensoriale. Nell'ambito dei forum tecnici in programma durante la rassegna, i principali esperti dell'industria e della scienza discuteranno delle ultime sfide e degli aspetti giuridici relativi allo sviluppo prodotti.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere del food e manifestazioni sulla lavorazione di bevande e prodotti alimentari. Fiere come Anuga, ISM e Anuga FoodTec sono leader mondiali consolidati. Koelnmesse organizza fiere del food e della relativa tecnologia non solo a Colonia, ma anche in molti altri mercati emergenti di tutto il mondo, come per esempio in Brasile, Cina, Colombia, Giappone, India, Italia, Tailandia e negli Emirati Arabi Uniti, dedicate a varie

tematiche e contenuti. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura in diversi mercati, a garanzia di un business sostenibile e di carattere internazionale.

Page

3/3

Ulteriori informazioni: <http://www.global-competence.net/food/>

I prossimi eventi:

THAIFEX - Anuga Asia - International Trade Exhibition for Food & Beverages, Food Technology and Food Service in Asia, Bangkok 22.09. - 26.09.2020

yummex Middle East - The Event for Sweets & Snacks Professionals, Dubai 03.11. - 05.11.2020

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 26.11. - 28.11.2020

Nota per la redazione:

Il materiale fotografico di Anuga FoodTec è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.anugafoodtec.com alla sezione "News". Ulteriori raggugli per la stampa sono reperibili al link www.anugafoodtec.com/Pressinformation

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

Anuga FoodTec on facebook:

<https://www.facebook.com/anugafoodtec/>

Anuga FoodTec su twitter:

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

Per eventuali domande rivolgersi a:

Christine Hackmann

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2288

Fax +49 221 821-3544

c.hackmann@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com

Lei riceve questo messaggio in quanto iscritto ai comunicati stampa di Koelnmesse. Qualora desiderasse rinunciare a tale servizio, la invitiamo a rispondere alla presente mail indicando in oggetto "unsubscribe".