



Parmigiano Reggiano ancor più sano

Obiettivo del progetto è migliorare l'aspetto nutrizionale del Parmigiano Reggiano utilizzando latte del comprensorio, tecnologie e ingredienti compatibili con il disciplinare. Sono tre i prodotti sui quali stanno lavorando quelli del **CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali)**: il Parmigiano Reggiano iposodico, il lactose free e dei formulati base (tipo degli estratti di parmigiano) rivolti a target particolari di consumatori, dai bambini, agli anziani, agli sportivi. Interessanti sono i primi due.

Il primo ha un contenuto di sale inferiore di almeno il 25% rispetto a quello normale, ma le caratteristiche sensoriali (sapore e struttura) rimangono quelle tipiche. Il secondo è un nuovo formaggio a breve stagionatura prodotto con latte, ingredienti, attrezzature utilizzate nella produzione del Dop, ma con caratteristiche sensoriali proprie e distintive: questo formaggio sarà lactose free e con una carica microbica ancora viva e vitale di batteri lattici, che, si sa, sono probiotici e prebiotici.

(https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click%253F%253DAKAQjst%253HeamzVnw1r06RBzS5YmQp46ktqdDAeK86t%2537adizjucL07D7yG7v5IBrgznmTzSn5PKpJNOv18rIElyO88ThEbn2wjdH1UPP%253HhUc_TsatFgaLajih1PIFo6G5EAHIHR0MbD5nYKIBd%2537zVrbKJpL6mE17br5CqzWgFGAJ6f4JJeXyU7iC871s6RugellUBF0oenrErF4ozcYpfxVxf5UuOfqA9NzdVIMwdp_XYcjKk%2537bK7p152637b25YTe0n9vCC8tPGyBh7h- (https://www.gamberorosso.it) YTe0n9vCC8tPGyNroKp3h31rCPusczhw2bkT45hrKR_pTAschyHSUoT_Ay_9h9TLAZaVHG_BTMLS8JO4zHoLaBZvVaXOXKDxQGmk%2526sig%253Dgz0wz0kz4fj0kda-re/)



I salumi sani e nutrienti

Dai formaggi passiamo ai salumi. È vero, carne e salumi qualche nutriente lo apportano, ma apportano anche grassi saturi e sale. Così gli ingegneri del **SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari)** hanno ritenuto necessario intervenire nella filiera dei suini per spargliare le carte. Il progetto propone, infatti, di utilizzare tecniche nutrigenomiche per selezionare e alimentare i suini. Come? In poche parole cambiando la dieta.

“Si tratta di trasferire molecole bioattive da sottoprodotti vegetali nella dieta dei suini, ma anche nella stessa carne e nei prodotti trasformati”. Spiega Roberta Virgili responsabile del Dipartimento Conserve Animali del SSICA. “Poi vorremmo anche sviluppare tecnologie per inserire e preservare nei salumi le molecole bioattive fino al consumo, eliminando o riducendo i nitrati, andandoli a sostituire con composti naturali provenienti da frutta e verdura: composti fitochimici con proprietà antiossidanti che possono arricchire i prodotti tradizionali con molecole funzionali, come avvenuto negli ultimi anni in altri settori alimentari (soprattutto yogurt e integratori)”. In poche parole l'obiettivo è quello di arrivare a produrre salumi con impatto favorevole sulla salute.

(https://adclick.doubleclick.net/pcs/click%253Fxi%253DAKACjst%26HeamzVnwlr06RBzS5YmQp46ktqdDAeK86t2s7ealzjnkL07D7yG7v5IBrgznmTzSn5PKpJNOv18rIElyO88ThEbn2wjcmtOPF0jSjh8tIC_TsatFgaLaijhPIFo6G5EAHIHR0MbD5rYkBoEzQzVrbKJpL6mE17br5GqzWgFGAJ6f4jJeXyu7iC871s6RugeJlUBF0oeiErF4ozcYpfxVxf5UuOfqA9NzdvdKIMwdp_XYcjKkbbk7p1252637625YTeOn9vCC8tPGyBh7h- (https://www.gamberorosso.it) NroKp3h31rCPusgzIETcfj42hxky9q-ezhw2bkT45hrKR_pTAsCnyHSUoTrAy_9h9TLAZaVHG_BTMLS8JO4zHoLaBZvVaXOXKDxQGmk%2526sig%253Dg0w20kz4Fj0Hda-re/)



Olio di palma? Superato: ora c'è l'olio di Parma

L'olio di palma è ampiamente utilizzato nell'industria alimentare, specie la dolciaria (abbiamo parlato ampiamente dell'olio di palma (<https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/l-olio-di-palma-rispetta-l-ambiente-e-la-salute/>)), per il suo basso costo, la versatilità d'uso, lo stato solido a temperatura ambiente, la stabilità ossidativa e il sapore neutro. Ma poi c'è il rovescio della medaglia che tutti noi conosciamo (dalla deforestazione alla quantità di grassi saturi). L'alternativa non è semplice da trovare (<https://www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/cosa-c-e-al-posto-dell-olio-di-palma-la-risposta-delle-industrie-alimentari/>) ma sembra che gli scienziati di **Hi-Food s.p.a.** ci siano riusciti.

Il progetto Olio di Parma vuole introdurre un sistema innovativo composto di fibre vegetali da miscelare con una vasta scelta di oli insaturi (come per esempio l'olio di girasole) anche in combinazione con l'acqua. La sostituzione può essere effettuata in due modi: miscelando le fibre con oli e grassi (qui i grassi saturi ci sono, anche se in minima parte), oppure creando un prodotto semilavorato tramite miscelazione di fibre, oli e acqua. Ma cosa si intende per fibre vegetali? Queste vengono estratte da fonti vegetali che si trovano in natura, come per esempio le patate. In poche parole si sono accorti che tali fibre se miscelate con oli e grassi formano un'emulsione stabile con proprietà funzionali molto interessanti, come l'elevata capacità di legare l'acqua e di assorbire i grassi, proprio come fa l'olio di palma.

a cura di **Annalisa Zordan**

(https://adclick.g.doubleclick.net/pcs/click%253F%253DAKAOjstm6HeamzVnw1r06RBzS5YmQp46ktqdDAeK86t2s7e1ozinkLgD7yG7v5IBrgznmTzSn5PKpJNOv18rIElyO88ThEbn2wjomTOPFJSJh8EC_TsatFgaLaijh1P1Fo6G5EAHIHR0MbD5D7YGBd5B7c1VrbKJpL6mE17br5GqzWgFGAJ6f4jJeXyu7iC87Is6RugellUBF0oenErF4ozcYpfxVxf5UuOfqA9NzdvdKIMwdp_XYcjKk67p1252637625YTe0n9vCC8tPGyBh7h-NroKp3h31rCPuszIETcfj42hxky9q-ezhw2bkT45hrKR_pTAsCnyHSUoTrAy_9h9TLAZaVHG_BTMLS8JO4zHoLaBZvVaXOXKDxQGmk%2526sig%253Dg0w208zFj0Cda-re/)

ULTIME NOTIZIE



Le ricette della Quaresima: la cucina di magro



FoodExp. Luoghi e cuochi che cambiano il mondo in congresso a Lecce

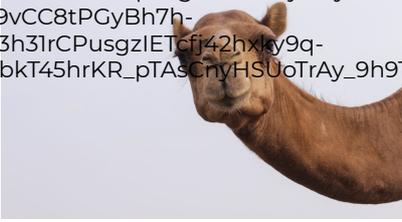


ProWein: 10 etichette per scoprire il meglio dei vini presentati a Düsseldorf



Batasiolo. Saga di una famiglia nel segno del Barolo

(https://adclick.doubleclick.net/pcs/click%253F%253DAKAOjstm6HeamzVnw1r06RBzS5YmQp46ktqdDAeK86t2s7eozincLgD7yG7v5IBrgznmTzSn5PKpJNOv18rIELyO88ThEbn2wjomTOPFJSJh8EC_TsatFgaLaijh1P1Fo6G5EAHHR0MbD5D7YGBd1B7C1Vr bKJpL6mE17br5GqzWgFGAJ6f4jJeXyu7iC87Is6RugellUBF0oenErF4ozcYpfxVxf5UuOfqA9NzdVIMwdp_XYcjKk bK7pL252637b25 YTeOn9vCC8tPGyBh7h-NroKp3h31rCPuszIETcfj42hxly9q-ezhw2bkT45hrKR_pTA9CnyHSUoTrAy_9h9TLAZaVHG_BTMLS8JO4zHoLaBZvVaXOXKDXQGmk%2526sig%253Dg0W2087Fj0H da-re/)



Latte di cammello. Proprietà, benefici, dove trovarlo

Dalla guida Pasticceri & Pasticcerie 2019 (<http://www.gamberorosso.it/pasticcerie>)

Rizzo

79

Siracusa (SR)

Chez Les Negres

84

Cagliari (CA)

Gambero Rosso

(<https://www.facebook.com/ilgamberorosso>)

(https://instagram.com/gambero_rosso)

(<https://twitter.com/ilgamberorosso>)

(<https://www.youtube.com/user/GamberoR>)

(<https://www.gamberorosso.it/feed>)

Chi siamo (<https://www.gamberorosso.it/chi-siamo/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Investor Relations (<https://www.gamberorosso.it/investor-relations/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Contatti (<http://www.gamberorosso.it/notizie/articoli/contattaci/>)

Termini e condizioni (<https://store.gamberorosso.it/it/content/3-termini-e-condizioni-di-uso>)

Carta della qualità (<http://www.gamberorosso.it/wp-content/uploads/c2.1-carta-della-qualita.pdf>)

Informativa sulla privacy (<https://store.gamberorosso.it/it/content/10-informativa-privacy>)

Informativa sulla protezione dei dati (<https://store.gamberorosso.it/it/content/9-informativa-sulla-protezione-dei-dati>)

Cookie policy (<https://store.gamberorosso.it/it/content/6-cookie-policy>)

Notizie (<https://www.gamberorosso.it/notizie/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Eventi (<https://www.gamberorosso.it/eventi/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Mensile (<https://www.gamberorosso.it/mensile/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Settimanale Tre bicchieri (<https://www.gamberorosso.it/settimanale/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Vini (<https://www.gamberorosso.it/vini/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Ristoranti (<https://www.gamberorosso.it/ristoranti/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Pasticcerie (<https://www.gamberorosso.it/pasticcerie/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Ricette (<https://www.gamberorosso.it/ricette/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Top Italian Restaurants (<https://www.gamberorosso.it/en/restaurants/?fbclid=IwAR3G1pUXyHBF1hsvd8zw25-kKM4ggKwq5UDMYu3jPLxSbTkcCreZL03TuBA>)

Store (<https://store.gamberorosso.it/it/>)

Corsi di cucina (<https://store.gamberorosso.it/it/20-corsi-di-cucina-per-appassionati>)

Guide e libri (<https://store.gamberorosso.it/it/14-libri-guide>)

Eventi (<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>)

Abbonamenti (<https://store.gamberorosso.it/it/15-abbonamenti>)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER (HTTP://GAMBEROROSSO.MAGNEWSEMAIL.COM/NL/GAMBEROROSSO_PAGE5.MN)

© Gambero Rosso SPA 2019 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54P8

Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: dpo@class.it
(<mailto:dpo@class.it>)