



Codice domanda di sostegno
Agea n. 24250024973
Produzione a basso impatto
ambientale di alimenti
funzionali innovativi con
frutta prodotta dalle imprese
agricole dell'areale sabino.
FruFun
CUP: F17F23000040007



REGIONE
LAZIO



FRUFUN

NEWSLETTER

n. 2 - gennaio 2024

Progetto PSR Lazio Misura 16.2 per la valorizzazione delle eccellenze di produzione frutticola dell'areale sabino

COSA È IL PROGETTO FRUFUN

Il progetto PSR Lazio Misura 16.2 denominato "PRODUZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI ALIMENTI FUNZIONALI INNOVATIVI CON FRUTTA PRODOTTA DALLE IMPRESE AGRICOLE DELL'AREALE SABINO" prevede la valorizzazione delle eccellenze di produzione frutticola dell'areale sabino, attraverso la produzione di trasformati di frutta a base di farina di frutta ad alto contenuto nutrizionale ottenuta per mezzo di processi di essiccazione a basso consumo energetico.

IL CAPOFILA ED I PARTNER

La società agricola Colle Difesa è il capofila del progetto. I partner tecnici sono: CREA, Consiglio per la ricerca dell'agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, FOSAN - Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione e l'Università degli Studi della Tuscia.

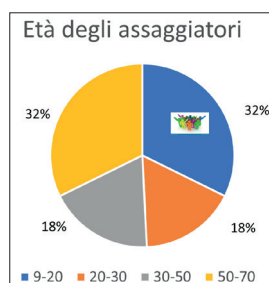
A CHI SI RIVOLGE

A tutte le imprese produttrici di frutta, anche associate in cooperative/consorzi del territorio della Sabina, che vogliono aumentare la competitività ed incrementare il proprio reddito sviluppando nuovi prodotti ad alto valore aggiunto realizzati con il 100% di frutta del territorio.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

CONSUMER TEST:

Nel contesto della Fiera Internazionale Maker Faire Rome 2023, tenutasi a Roma dal 20 al 22 ottobre 2023, è stato realizzato a cura del CREA un test di assaggio di prodotti disidratati con impianto ad energia solare, preparati nell'estate 2023 utilizzando le eccellenze di frutta fresca disponibili nell'areale Sabino.



Hanno partecipato al test 65 assaggiatori di età compresa tra i 9 e i 70 anni. Le fasce di età maggiormente rappresentate sono state "studenti" ed "anziani": le due categorie potenzialmente più interessate al consumo dei disidratati di frutta.

I prodotti sottoposti ad assaggio sono stati:

- Chips di pere (varietà Coscia)



Fresco

Disidratato

- Chips di pesche (varietà Red Top)



Fresco

Disidratato

Gli assaggiatori, selezionati tra i partecipanti alla manifestazione, sono stati informati degli obiettivi del progetto, dotati di scheda di analisi sensoriale ed istruiti su come condurre il test e compilare la scheda di assaggio.

Tutti i partecipanti hanno valutato positivamente i due prodotti presentati. In particolare, hanno apprezzato:

- L'aspetto attraente
- L'assenza di amaro e di retrogusti
- La persistenza e la ricchezza dell'aroma

Per saperne di più ed aderire

www.nutrifrutta.com



Codice domanda di sostegno
Agea n. 24250024973
Produzione a basso impatto
ambientale di alimenti
funzionali innovativi con
frutta prodotta dalle imprese
agricole dell'area sabina.
FruFun
CUP: F17F23000040007



REGIONE
LAZIO



FRUFUN

I prodotti sono stati definiti gustosi, molto buoni, golosi, da consumare come ottimo spuntino, leggero e salutare.

Queste prime valutazioni suggeriscono la possibilità di presentare questi prodotti come spuntini da inserire nelle "vendor machine" destinate alle scuole e come potenziali integratori naturali per la popolazione over sessanta.



PRODUZIONE DI PUREE SENZA ZUCCHERO PER GELATO

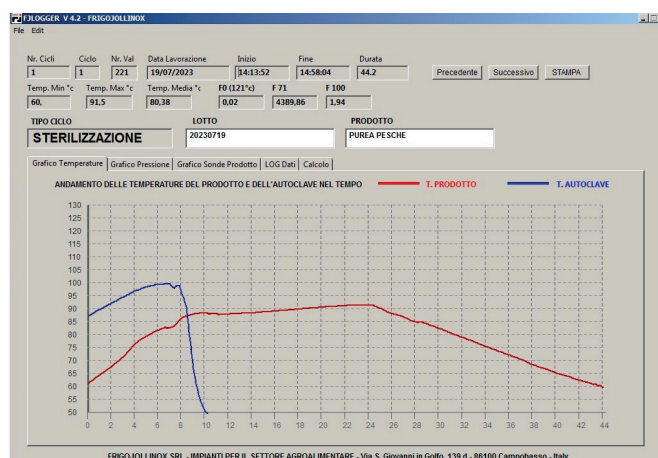
Nel contesto della produzione di gelato senza zucchero, è stata condotta la lavorazione di pesche red top e pere coscia in due fasi separate per ottenere puree di frutta idonee per la creazione di gelato, con concentrazioni rispettivamente a 22 e 24 gradi Brix.

Il processo di ottenimento della purea ha coinvolto la Passatrice C 200 con carrello, attraverso la quale i frutti sono stati passati, successivamente frullati e trasformati in purea. Successivamente, le puree sono state sottoposte a concentrazione utilizzando il Concentratore Vacuum BV150.



Questo dispositivo opera con una temperatura massima del fluido di 90°C, garantendo che il prodotto finale non superi gli 80°C, grazie all'applicazione di un sottovuoto di -750 mbar. È importante notare che durante il processo di concentrazione si verifica una perdita fino al 50% del prodotto.

Al termine, le puree concentrate sono state sottoposte a sigillatura sottovuoto e successivamente pastorizzate utilizzando il Pastorizzatore PBG 300, raggiungendo una temperatura massima di 91,5°C. Questo passaggio critico assicura la conformità del prodotto finale agli standard igienici e di conservazione.



Parallelamente alle trasformazioni presso il CREA di Milano, sono state condotte prove di essiccazione mediante l'utilizzo di un Essiccatore SICCO 150. Questo processo è stato eseguito per due giorni a una temperatura di 40°C, risultando in una concentrazione finale della frutta tagliata con uno spessore di 3mm a 70 gradi Brix.



Per saperne di più ed aderire

www.nutrifrutta.com