

## **A ridotto contenuto di sodio, ma gustoso come il tradizionale e buono per 90 giorni: dal CREA un nuovo tipo di pane iposodico di grano duro**

***Pubblicati sulla rivista "Foods" i risultati dell'innovativa ricerca***

Il pane è, a livello internazionale, l'alimento più consumato con frequenza giornaliera e il prodotto da forno che apporta nella nostra dieta il 75% di cloruro di sodio (NaCl), il tradizionale sale da cucina. Facile, pertanto, consumandolo, superare la dose giornaliera pari a 5 g, con possibili conseguenze negative per la nostra salute. Quello iposodico - ottenuto cioè dalla semplice riduzione del sale da cucina nell'impasto - oltre ad avere effetti tecnologici, microbiologici e sensoriali negativi sul prodotto finale, spesso non incontra il favore dal consumatore italiano. La sfida che si è posto il progetto "Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici", finanziato dalla Regione Siciliana, è quella di ottenere un pane povero di sodio, ma ricco di gusto.

Il team di ricercatori coordinato da Alfio Spina, ricercatore del CREA Cerealicoltura e Colture Industriali, in collaborazione con il CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, le Università di Catania e Palermo e il panificio industriale "Cooperativa Agricola Valle del Dittaino" di Assoro (Enna), ha sperimentato una soluzione tecnologica innovativa che prevede l'impiego di un sale marino sotterraneo, proveniente dal deserto cileno di Atacama e contenente una bassa percentuale di sodio (il 35% in meno del sale tradizionale), il 30% di KCl (cloruro di potassio) e tracce di altri sali e minerali che conferiscono sapidità.

Il risultato è un pane di grano duro, con un contenuto di sodio molto limitato, che però mantiene intatte le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e addirittura di shelf-life, durante l'intero periodo di conservazione (90 giorni).

È, a pieno titolo, un alimento funzionale salutistico, che può fregiarsi dei claims "a ridotto contenuto di sodio" e "a ridottissimo contenuto di sodio", in quanto rispetta le specifiche europee previste in etichetta.

“Si tratta – spiega Alfio Spina, ricercatore CREA e responsabile scientifico di diverse fasi del progetto – di un'importante innovazione di prodotto nel settore della panificazione industriale del frumento duro: un pane sufficientemente sapido e gustoso da gratificare il palato dei consumatori, ma con il 35% di cloruro di sodio in meno. Un risultato tale da far quasi dimezzare il contenuto di sodio nel pane prodotto con la percentuale di sale normalmente impiegata (1,70%) e da far rientrare i pani ottenuti con le percentuali inferiori di sale (0,35% e 0,15%), fra i prodotti alimentari che possono riportare in etichetta indicazioni nutrizionali, rispettivamente 'a ridotto contenuto di sodio', cioè inferiore allo 0,12%, e 'a ridottissimo contenuto di sodio', ossia inferiore allo 0,04%”.

Lo studio rientra nell'ambito del progetto “Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici”, finanziato dal Programma Operativo Regionale del PO-FESR “Regione Siciliana” 2007–2013, Asse IV, Obiettivo 4.1.1, Linea di Intervento 4.1.1.2 (decreto n. 5787/3 del 14/12/2011) ed è stato pubblicato sulla rivista “Foods” il 5 giugno scorso.

Fonte in *open access*: <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/6/752>

**Contatto stampa: Giulio Viggiani cell. 3384089972**

[stampa@crea.gov.it](mailto:stampa@crea.gov.it)