

CREA: IN ARRIVO IL PRIMO PANE DI GRANO DURO ARRICCHITO CON FIBRE DI AGRUMI

Publicato lo studio sulla rivista internazionale Frontiers in Nutrition

Le fibre alimentari aiutano a mantenersi in salute e contribuiscono a prevenire le malattie cardiovascolari e l'insorgenza del diabete di tipo 2. Proprio per queste ragioni, i ricercatori del CREA (centri di Cerealcoltura e Colture Industriali e di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura) hanno sviluppato un pane "ad alto contenuto di fibre", arricchito per la prima volta con le fibre contenute nella farina di agrumi. Quest'ultima, costituita per oltre il 70% da fibra di cui, per circa il 60% da fibre insolubili e per il 40% da fibre solubili, si ottiene dopo numerosi lavaggi ed essiccazione, dal pastazzo (buccia, polpa e semi), un sottoprodotto della lavorazione degli agrumi, che ancora oggi rappresenta un oneroso rifiuto, con elevati costi di smaltimento e problematiche ambientali, vista la produzione pari a circa 500.000 t all'anno.

A partire dalla semola e dalle parti della crusca più facilmente digeribili dal nostro organismo (differenti percentuali di cruschetto e tritello), sono state prodotte in un panificio industriale pagnotte di pane, di circa 1 kg, con l'aggiunta di 2 tipologie di fibre di agrumi (arancia rossa e limone), da sole o miscelate, a 2 differenti livelli (1,5 e 2%). I ricercatori, quindi, hanno valutato gli effetti delle diverse tipologie e livelli di fibra di agrumi, dei differenti tempi di conservazione (fino a 120 giorni) e della loro interazione sui parametri chimico-fisici e sensoriali del pane dopo la cottura e durante la lunga conservazione, grazie al confezionamento delle pagnotte con speciali film plastici in atmosfera modificata (ATM).

Dal punto di vista chimico-fisico, le fibre di agrumi, di differenti tipologie e in diverse percentuali, non hanno avuto alcun impatto sulla conservabilità del pane, sul volume e sul peso, sulla struttura interna e sul pH. Dal punto di vista sensoriale, i pani arricchiti con fibre di arance rosse e di limone presentano un leggero sapore agrumato, ma qualitativamente risultano simili ai pani che ne sono privi. Inoltre, l'aggiunta di fibre di arance rosse e di limone nella farina di grano duro consente di produrre pane "ad alto contenuto di fibre", perché presenta valori superiori ai 6 g per 100 g di prodotto, soglia minima secondo quanto previsto dal Reg. CE 1924/2006. Il pane integrale tradizionale, invece, si compone anche dello strato più esterno del seme (la cosiddetta crusca a foglia larga), quella parte che contiene fibra 100% insolubile, non digeribile e che può incidere negativamente sulle caratteristiche fisiche e sensoriali dei prodotti da forno (volume, altezza, alveolatura interna, aspetto esterno, rugosità della crosta, odore, colore, sapore). A differenza, quindi, di un pane prodotto con uno sfarinato integrale 100% di grano, quello arricchito con le farine di agrumi preserva le caratteristiche fisiche e sensoriali del pane tradizionale, ma con un maggiore valore nutrizionale.

L'uso di fibre di agrumi nella panificazione, infine, può essere considerato un'alternativa ecologica per il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti della lavorazione degli agrumi.

Lo studio, realizzato insieme al Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, è stato recentemente pubblicato sulla prestigiosa rivista Frontiers in Nutrition, ed è consultabile al link: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6381019/>

Contatto stampa: Micaela Conterio 335 8458589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 –
Giornalista

Coordinatore Cristina Giannetti

CREA – via Po, 14 – 00198 Roma
T +39 06 478361 F +39 06 47836.320
@ stampa@crea.gov.it W www.crea.gov.it
TWITTER CREA_RICERCA
FACEBOOK: CREA – RICERCA