

Pane con fibra di agrumi: buccia,  
polpa e semi di arance e limoni per  
migliorare il profilo nutrizionale

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio  
- Ufficio Stampa CREA

## Pane con fibra di agrumi: buccia, polpa e semi di arance e limoni per migliorare il profilo nutrizionale

Sara Rossi 17 Aprile 2019 [Tecnologia e Test](#) [Lascia un commento](#)



**I ricercatori del Crea** (Centro Cerealcoltura e Colture Industriali e del Centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura), hanno messo a punto un pane ad alto contenuto di fibre, arricchito con farina di agrumi. La prima novità è l'integrazione del pane con un prodotto considerato uno scarto della lavorazione degli agrumi chiamato pastazzo. Si tratta di un miscuglio costituito da buccia, polpa e semi sottoposto a diversi lavaggi e poi a essiccazione, composto da circa il 70% di fibre (oltre la metà insolubili).

**La sperimentazione** ha preso il via in un panificio industriale utilizzando semola, integrata con modeste percentuali di crusca facilmente digeribile, come cruschetto e tritello, e una quantità variabile dall'1,5 al 2% di fibre di agrumi (arancia rossa e limone). Dal punto di vista chimico-fisico e microbiologico, le fibre non hanno avuto alcun impatto sulla conservabilità del pane e su altri parametri come: volume, peso e struttura.



**Dal punto di vista sensoriale** il pane presenta un leggero aroma di agrumi senza retrogusti. La novità è che il sistema permette di produrre pane di grano duro "ad alto contenuto di fibre", con una presenza superiore al 6%, senza l'aggiunta della crusca a foglia larga del grano (la frazione più grossolana costituita da fibra insolubile non digeribile). In questo modo si riducono gli effetti negativi che comporta il processo di panificazione del pane integrale venduto al dettaglio (riduzione del volume e dell'altezza, alveolatura interna minore, rugosità della crosta, modifiche del colore e del sapore). A differenza del pane prodotto con uno sfarinato integrale di grano, quello con farina di agrumi preserva le caratteristiche fisiche e sensoriali tradizionali, e ha un maggiore valore nutrizionale.

**Il pane** con fibre di agrumi è prodotto in pagnotte da 1 kg, e confezionato come mezza pagnotta affettata in atmosfera modificata. Questo permette una conservazione fino a 90 giorni. A questo punto bisogna fare il passo successivo e decidere di iniziare la commercializzazione. Lo studio, realizzato insieme al Dipartimento di Agricoltura Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, è stato recentemente pubblicato sulla rivista *Frontiers in Nutrition*.

RASSET