



UNIONE EUROPEA



REGIONE PUGLIA

Dipartimento SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E LAVORO



POR Puglia FESR 2014-2020 – Azione 1.6
Bando “**INNONETWORK 2017**”

Beneficiario Valle Fiorita Srl - Codice progetto **3QKDQX3**



Il progetto di ricerca *INNOTIPICO* ha inteso favorire l'innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) Pugliesi. Si basa sull'applicazione di strategie biotecnologiche finalizzate a migliorare i prodotti tradizionali pugliesi in termini di sicurezza, caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali, per avvicinarli alle esigenze dei consumatori. L'utilizzo di starter microbici sarà in grado di migliorarne l'apporto nutrizionale dei prodotti tradizionali preservandone la qualità e la conservabilità.

In particolare, risultati ottenuti sono i seguenti:

- Ottenimento di una Puccia con ridotto indice glicemico; valore biologico superiore; incremento del contenuto di polifenoli;
- Ottenimento di una Focaccia con ridotto indice glicemico, elevata digeribilità delle proteine ed indici nutrizionali superiori, con meno grassi, con meno sale e senza l'utilizzo del lievito di birra commerciale;
- Ottenimento di un pane tradizionale Pugliese con ridotto indice glicemico e valore biologico superiore;
- Ottenimento di una pasta tipica regionale con ridotto indice glicemico e migliorate caratteristiche nutrizionali;
- Ottenimento di una burrata con ridotto contenuto in grassi;
- Ottenimento di una ricotta forte senza conservanti aggiunti;
- Ottenimento di una soppressata di Martina Franca con ridotto contenuto in nitriti.