



# UNIONE EUROPEA

## Fondo europeo di sviluppo regionale

**Codice progetto F/200034/01/X45**

### **BIOPAN**

**Biopreservazione di nuovi lievitati da forno dalle migliorate caratteristiche nutrizionali mediante impiego di sottoprodotti della molitura e substrati vegetali non convenzionali**

**Beneficiario: Valle Fiorita Srl**

**Asse: VI**

**Priorità di investimento 13i**

Obiettivo finale del progetto è stato l'ottenimento di nuovi lievitati da forno a lunga conservabilità, mediante l'impiego di nuove biotecnologie di biopreservazione basate sull'utilizzo di substrati vegetali e starter selezionati per l'attività antifungina e moderne tecniche di confezionamento, e senza l'impiego di conservanti convenzionali (etanolo, propionati, sorbati).

L'impiego di sfarinato di cece e di pisello, scarti di mela e omogenato di noci, quali substrati vegetali non convenzionali (alternativi al frumento), starter selezionati ed enzimi food-grade ha inoltre contribuito al miglioramento del profilo nutrizionale, attraverso: l'aumento della qualità e della digeribilità della frazione proteica, l'aumento del contenuto in fibre e dei composti antiossidanti, l'abbassamento dell'indice glicemico. Aspetti questi che sono stati appositamente studiati nel progetto da Valle Fiorita in collaborazione con il DISSPA dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e la Libera Università di Bolzano.

Il progetto è stato finanziato dal programma PON "Imprese e Competitività" 2014-2020 dal Ministero dello Sviluppo Economico (MiSE, ora Ministero delle Imprese e del Made in Italy), con il programma "Fondo Europeo di Sviluppo Regionale" dall'Unione Europea (UE) e come parte della risposta dell'UE alla pandemia di Covid-19.

**"Finanziato nell'ambito della risposta dell'Unione alla pandemia di COVID-19"**