

## Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

---

### Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

### Informazioni Strutturali

Leader

Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"- Palermo

Periodo

02/12/1999 - 31/12/2001

Durata

24 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€896.052,00

Contributo concesso

€ 107.526,00 (12,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Ottimizzare le materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno, attraverso l'utilizzo di nuove varietà di grano duro di alta qualità panificatoria, la messa a punto di starter multipli per la produzione di pane di semola di grano duro, la messa a punto di tecniche per il prolungamento della "shell life" del pane di semola di grano duro al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

---

# Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/ottimizzazione-delle-materie-primi-del-processo-di-lievitazione-e-del>

---

412 Processi di trasformazione dei prodotti primari

Ambiti di studio

2.5.1. Cereali e prodotti derivati

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

pane

prodotti da forno

conservabilità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Altro

Distribuzione

Risultati Attesi

---

Protocollo di lavorazione al fine di ottimizzare l'utilizzazione di materie prime per la produzione di pane e prodotti da forno.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Tecnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Altri costi di esercizio

Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Altro

---

## Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/ottimizzazione-delle-materie-primе-del-processo-di-lievitazione-e-del>

---

Protocollo di lavorazione per il prolungamento della "shell life" del pane di semola di grano duro, al fine di conferire all'alimento una maggiore competitività sul mercato.

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnologiche  
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto  
Protocolli e disciplinari  
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo  
Sì

Altri costi di esercizio  
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori  
Altro

Partenariato  
Ruolo

Leader

Name  
Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"- Palermo  
Action manager  
Norberto Pogna  
Details

---