

## 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

Titolo del programma

POP 94-99 - Misura 10.4

Informazioni Strutturali

Capofila

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

---

# 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-primarie-del-processo-di-lievitazione-e-del>

---

## 6.6 Tecnologia agroalimentare

### Area problema

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

---

## 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>

---

Salute consumatori  
Altro

---

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  
Si

Altri costi di esercizio  
Diminuzione

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Salute consumatori  
Altro

Partenariato  
Ruolo

Capofila

Nome  
Consorzio di Ricerca "G.P. Ballatore"- Palermo  
Responsabile  
Norberto Pogna  
Dettagli

---