

Qualità, certificabilità e valorizzazione dei prodotti semilavorati di prima trasformazione della nocciola Piemonte IGP: valutazione chimico-nutrizionale della granella, degli sfarinati e degli oli di nocciola

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola anno 2005

Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF)

Periodo

01/06/2005 - 01/06/2006

Durata

12 mesi

Proroga

7mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€20.475,00

Contributo concesso

€ 16.380,00 (80,00 %)

Risorse proprie

€ 4.095,00 (20,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il seme della cultivar di nocciola "Tonda Gentile delle Langhe" è caratterizzato da particolari qualità chimico-organolettiche che, se confrontate con altre varietà o altre specie, spiegano il successo del suo utilizzo a livello regionale e nazionale. I prodotti di "trasformazione" della nocciola sono in genere i semi tostati interi od in granella, utilizzati sia per il consumo diretto che per la trasformazione industriale. Le "farine" disoleate di nocciola, così come l'olio di nocciola ottenuto per spremitura a freddo non sono comunemente considerati "derivati della nocciola", nonostante siano interessanti per le loro potenziali numerose applicazioni. La caratterizzazione chimica delle farine di nocciola Piemonte IGP è iniziata con la valutazione dell'impatto termico sulla frazione proteica. Successivamente sono stati analizzati alcuni campioni di farine ottenuti mediante tostatura blanda e forte; questi sono stati confrontati con le corrispondenti nocciole non tostate. Sono stati poi caratterizzati alcuni campioni di olio ottenuto per spremitura a freddo nonché alcuni campioni di cuticole tegumentose. Dalle analisi si è potuto dimostrare che le farine ottenute da nocciola tostata mantengono inalterate le proprietà chimiche e nutrizionali della nocciola; la composizione chimica degli oli di nocciola non sembra essere influenzata dalla tostatura delle nocciole; la cuticola di nocciola, da sempre considerata negativamente dall'industria rappresenta, invece, una preziosa fonte di sostanze ad attività antiossidante e antiradicalica.

Obiettivi

Definizione della composizione dell'olio di nocciole, della farina de-oleata di nocciole e del perisperma tostato

Classificazione

Tipologia di ricerca

Qualità, certificabilità e valorizzazione dei prodotti semilavorati di prima trasformazione della nocciola Piemonte IGP: valutazione chimico-nutrizionale della granella, degli sfarinati e degli oli di nocciola

2/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-certificabilita-e-valorizzazione-dei-prodotti-semilavorati-di>

Ricerca di base

Area disciplinare

6.4 Prodotti vegetali

Area problema

402 Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

2.1.4. Frutticole in guscio e produzioni derivate

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave

nocciolo

prodotti lavorati/trasformati

prodotti IGP

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

Completamento della definizione chimico-nutrizionale dei prodotti derivati da nocciola Piemonte

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Qualità, certificabilità e valorizzazione dei prodotti semilavorati di prima trasformazione della nocciola Piemonte IGP: valutazione chimico-nutrizionale della granella, degli sfarinati e degli oli di nocciola

3/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-certificabilita-e-valorizzazione-dei-prodotti-semilavorati-di>

Definizione delle migliori tecniche di torrefazione che predispongono ad una miglior conservazione dei prodotti derivati

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Definizione delle proprietà chimiche dei derivati anche in relazione alla durata ed alla tipologia della conservazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Trasferimento delle conoscenze chimico-tecnologiche alle aziende trasformatrici, anche prevedendo la predisposizione e l'allestimento di materiale divulgativo appropriato e dedicato.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Qualità, certificabilità e valorizzazione dei prodotti semilavorati di prima trasformazione della nocciola Piemonte IGP: valutazione chimico-nutrizionale della granella, degli sfarinati e degli oli di nocciola

4/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-certificabilita-e-valorizzazione-dei-prodotti-semilavorati-di>

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

Caratterizzazione chimica delle farine di nocciola

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Produzione unitaria

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze Chimiche, Alimentari, Farmaceutiche e Farmacologiche (DiSCAFF)

Responsabile

Aldo Martelli

martelli@pharm.unipm.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Qualità, certificabilità e valorizzazione dei prodotti semilavorati di prima trasformazione della nocciola Piemonte IGP: valutazione chimico-nutrizionale della granella, degli sfarinati e degli oli di nocciola

5/5

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/qualita-certificabilita-e-valorizzazione-dei-prodotti-semilavorati-di>

Gianni Comba

Dettagli
