



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Miglioramento della qualità dei prodotti da forno

Dott.ssa Donatella Peressini

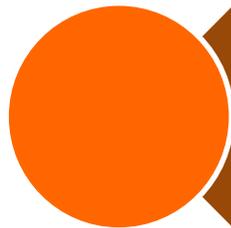
Udine – 20/05/2016

Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali

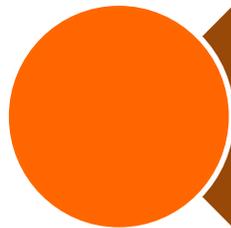


**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

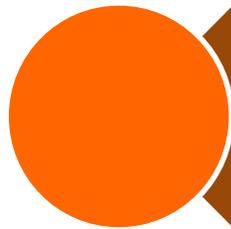
COSA FACCIAMO



Valutazione della qualità delle farine e controllo dei processi di trasformazione mediante tecniche innovative



Ottimizzazione di formulazione per prodotti convenzionali e *gluten-free*



Impiego di madre acida



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

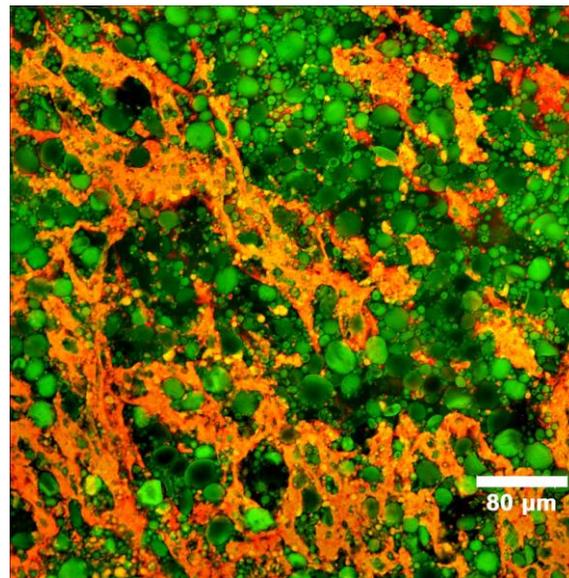
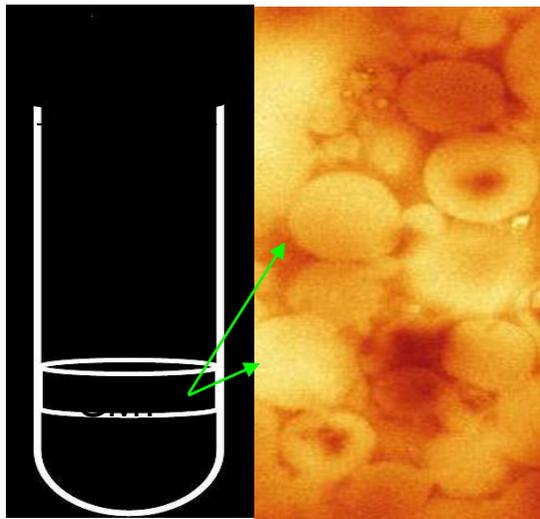
Proteine della
farina

Microstruttura
dell'impasto

Proprietà
reologiche
degli impasti

Qualità del
prodotto

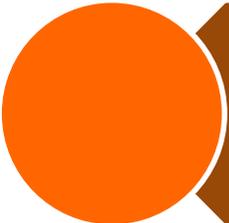
*Glutenin Macro Polymer
(GMP)*



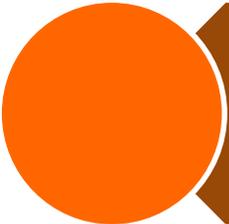


**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

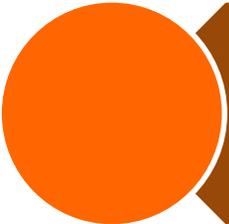
POSSIBILI APPLICAZIONI



Innovazione di processo



Innovazione di prodotto



Valutazione della qualità tecnologica di
nuovi ingredienti



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

PROGETTUALITA' POR FESR

A chi è rivolta?

Industrie alimentari di piccole e medie dimensioni appartenenti al settore dei prodotti da forno

Con quali obiettivi?

Sviluppo di alimenti funzionali arricchiti in fibra dietetica e composti bioattivi



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**

CHI SIAMO

Dott.ssa Donatella Peressini

donatella.peressin@uniud.it, tel. 0432-558157