



Settore
Industria alimentare

Titolarità del brevetto
Università degli Studi di Udine

Inventori
S. Calligaris, L. Manzocco, S. Plazzotta

Data di priorità
15/06/2016

Numero brevetto
102016000069429

Status del brevetto
domanda

Disponibilità alla licenza
Sì

Contatti
Ufficio Trasferimento Tecnologico - Università di Udine
brevetti@uniud.it – tel. 0432 556384

COMPOSTI SOSTITUTIVI E/O IMITATIVI DEI GRASSI

A ridotto contenuto di grassi saturi
e privi di trans isomeri degli acidi grassi

In cosa consiste?

Oggetto del brevetto è un metodo di preparazione di un emulsione solida plastica avente un ridotto contenuto di acidi grassi saturi e priva di trans isomeri, costituita prevalentemente da olio liquido. Il prodotto che si ottiene è del tutto simile alle margarine commerciali costituite da grassi idrogenati o da derivati dell'olio di palma. Le caratteristiche reologiche dell'emulsione solida possono essere modulate per rispondere a specifiche necessità. Essa può essere impiegata in alternativa ai grassi solidi per la produzione di alimenti, quali prodotti da forno, prodotti di pasticceria, gelati e confetteria.

A che bisogno risponde?

Come noto, i derivati di olio di palma sono ricchi di acidi grassi saturi (>55%), mentre i grassi idrogenati contengono trans isomeri degli acidi grassi. Attualmente è in atto un processo mediatico che punta alla completa eliminazione di questi grassi dai prodotti alimentari sia per motivazioni salutistiche che di sostenibilità ambientale. Inoltre è fatto recente l'allerta nei confronti dell'elevato contenuto del contaminante MCPD nei derivati di olio palma. Questo sta inducendo le aziende alimentari a trovare urgentemente un'alternativa a questi ingredienti. Ad oggi vi è una sostanziale carenza di processi volti all'ottenimento di sostituti delle margarine contenenti grassi idrogenati o derivati dell'olio di palma che abbiano idonee caratteristiche di processabilità.

Che vantaggi ha?

- Versatilità di utilizzo.
- Possibilità di ridurre il contenuto di acidi grassi saturi negli alimenti.
- Contiene prevalentemente oli vegetali ad elevato contenuto di grassi insaturi.
- Può essere utilizzata anche in prodotti che richiedono sfogliatura.

Qual è il mercato di riferimento?

- Aziende alimentari che producono alimenti contenenti grassi solidi ad elevato contenuto di acidi grassi saturi
- Aziende che vogliono sostituire i grassi derivanti dall'olio di palma
- Aziende che producono grassi alimentari

Stato di avanzamento

La fase di ricerca si è conclusa e si è pronti per lo scaling-up del processo di produzione dell'emulsione solida.



UNITYFVG[®]
United Universities of FVG
Technology Transfer