



**INNOVATION
TRENDS 2022**

ottiene caratteristiche simili a un normale pane integrale ricco di fibre". Tanto che una bakery company italiana, partner del progetto, ha sperimentato, in un pilot, i processi sviluppati in ambito accademico, per la produzione di alcuni prodotti da forno.

PROTEINE E COMPOSTI ATTIVI DA POLLAME E FICHI D'INDIA

Un altro progetto, attualmente in corso, è Provide che vede il coinvolgimento di istituti di ricerca in Germania, Italia, Romania, Marocco e Norvegia. Le attività del team di ricercatori partono dall'individuazione ed estrazione di fonti di proteine e composti bioattivi ottenuti da sottoprodotti di diverse filiere, quali: latticini, semi oleosi, birra, carne (pollame) e fico d'India. Nel corso del progetto questi compo-



sti verranno caratterizzati e valutati per la loro applicabilità nella catena alimentare, in termini di qualità, sicurezza e proprietà tecnico-funzionali, per poi essere utilizzati nello sviluppo di prodotti da forno, di cui sarà valutata anche l'accettazione da parte del consumatore.

Di scarti di produzione reimpiegati nell'industria bakery si è occupata anche l'Università Mediterranea di Reggio Calabria e in particolare il gruppo di lavoro coordinato dal professor Marco Poiana, che ha condotto uno studio relativo alla **valorizzazione del pastazzo di limone**, come fonte di antiossidanti naturali da utilizzare all'interno di prodotti bakery. "In particolare – commenta la ricercatrice **Valeria Imeneo** – sono stati prodotti biscotti di pasta frolla che hanno mostrato sia un'attività antiossi-

Heallo, la tecnologia al servizio dei disturbi alimentari

Celiachia, intolleranza al glutine, iperglicemia, diabete, obesità. Malattie e disturbi purtroppo sempre più d'attualità, con un impatto dirompente tanto sulla salute quanto sulla socialità delle persone. Problematiche che impattano ovviamente, e non poco anche, sul comparto del bakery.

Ma c'è una soluzione. Naturalmente tecnologica, sviluppata da Heallo Solutions, "un'impresa foodtech la cui mission è la ricerca di soluzioni innovative per migliorare la nutrizione e la salute – racconta **Francesca Varvello, Amministratore Delegato** –: su queste basi abbiamo brevettato **JAXplus, una rivoluzionaria selezione di fibre solubili che contrasta gli effetti negativi dello zucchero** senza eliminarlo, per una dieta sana e salutare senza rinunciare al piacere dei carboidrati. L'ingrediente è utilizzato negli alimenti Powered by JAXplus come pasta, pane, cioccolato, biscotti e birra".

Se la lotta di disturbi alimentari è il focus principale dell'azienda, altrettanto importante e degno di nota è il **recupero dei sottoprodotti della filiera agroalimentare**:

"È ormai noto – spiega Varvello – che i cibi raffinati e troppo processati sono concause di problemi come obesità e diabete: il nostro impegno va nella direzione di garantire un'alimentazione funzionale al benessere, il tutto attraverso un procedere scientifico estremamente rigoroso e nel massimo rispetto delle risorse ambientali. Otteniamo una selezione di fibre solubili, arabinoxilani e beta glucani, dal recupero di sottoprodotti di filiere agricole e alimentari. Attraverso la **valorizzazione degli scarti e degli avanzi di lavorazione di cereali o di altri vegetali** (trebbie di orzo, crusca d'avena, polpe di barbabietola) estraiamo in maniera naturale JAXplus: una vera innovazione nella ricerca di soluzioni nu-

trizionali sane, in un'ottica di economia circolare e di sostenibilità ambientale".

Nel 2020, Heallo Solutions è stata selezionata per il secondo batch del Foodtech Accelerator di Deloitte, dove ha avuto modo di confrontarsi e collaborare con big italiani del calibro di Amadori, Cereal Docks, Birra Peroni e Italia Zuccheri, a dimostrazione di come l'innovazione stia prendendo sempre più piede nell'agroalimentare italiano "Anche alla luce dei recenti eventi – conclude Varvello –, come la difficile reperibilità delle materie prime e l'aumento dei costi dell'energia, il recupero diventa sempre più importante anche nel settore agroalimentare. Innovare nell'agrifood significa, quindi, non solo imparare a produrre sprecando sempre meno risorse, ma, in un'ottica di economia circolare, anche valorizzare gli scarti di produzione per dare vita a nuovi prodotti che fanno bene alla salute".

Antonio Iannone