



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



COMUNICATO STAMPA GIORNATA FORMATIVA PROGETTO PSR LEG

4° giornata formativa, 24 novembre 2023 alle ore 15.00

Influenza dei processi di fermentazione sugli aspetti nutrizionali e sensoriali

Il prossimo venerdì 24 settembre 2023 alle ore 15.00, il Gruppo Operativo del Progetto PSR-LEG ha organizzato la **4° Giornata formativa online** (<https://us06web.zoom.us/j/92042445811>) che vedrà impegnati: nell'introduzione al tema il **Prof. Gerardo Centoducati di Uniba**; il relatore **dott. Federico Baruzzi** dell'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR (CNR-ISPAA) di Bari che illustrerà la parte di ricerca svolta all'interno del progetto; la **prof.ssa Milena Sinigaglia**, Pres. del Dare Puglia, che modererà l'incontro.

Sebbene il latte e i suoi derivati siano considerati alimenti completi ed essenziali per una corretta nutrizione, alcune problematiche ad essi legate (intolleranza al lattosio, allergia alle proteine del latte, ecc) così come l'aumento del numero di persone che seguono una dieta vegana o vegetariana ha portato ad una riduzione del loro consumo favorendo la crescita della domanda di alternative non casearie che si stima aumenterà del 250% entro il 2028.

Alla luce di questo scenario, i sostituti del latte e prodotti caseari a base vegetale possono essere una buona alternativa in quanto, se specificatamente trasformati, possono portare ad alimenti che assomigliano nell'aspetto, nella composizione nutrizionale e, almeno in parte, nelle caratteristiche organolettiche, al latte vaccino e prodotti derivati.

E' stato dimostrato che la fermentazione di queste matrici vegetali con specifici batteri lattici (LAB) rappresenta un approccio sostenibile per aumentarne la biodisponibilità dei loro sali minerali ed aminoacidi grazie a ben definiti metabolismi di natura enzimatica.



REGIONE
PUGLIA



Il presente contributo formativo, fatta una breve introduzione, illustrerà i risultati scientifici ottenuti nell'ambito del progetto PSR_Leg relativi al miglioramento nutrizionale di legumi e loro estratti derivanti dalle produzioni locali.

Sarà quindi illustrata l'attività in corso mirata alla realizzazione di nuove tipologie di alimento utili ad aumentare la sostenibilità della filiera locale della produzione legumicola.

Il Progetto PSR_LEG, è stato finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia Misura 16 "Cooperazione" - Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie".

E si avvale di un partenariato guidato dal prof. Gerardo Centoducati, Responsabile Tecnico Scientifico dell'Università degli Studi di Bari A. Moro, che ha importanti attori quali:

DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE SOC. CONS. A R.L. (capofila)

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA

CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE

ASSOCIAZIONE DI VALORIZZAZIONE E TUTELA DELLA LENTICCHIA DI ALTAMURA

SOC. COOP. CEREALICOLTORI COLDIRETTI DELLA MURGIA

TERRE DI ALTAMURA SRL

DECANDIA.IT DI DECANDIA GIUSEPPE

DE MARINIS ANTONIO

CASSANDRO S.R.L. UNIPERSONALE

Seguiteci su:

<https://www.psrleg.com/it/>



YouTube



Per ulteriori informazioni contattare:

Maria Pia Liguori

Resp. Comunicazione del Progetto

Dare Puglia (Distretto Tecnologico Agroalimentare)

mp.liguori@darepuglia.it