



Obiettivi

Il progetto **PLEASURE** ha come obiettivo quello di sviluppare processi innovative e/o implementare nuove tecnologie di processo al fine di permettere lo sviluppo e la produzione di alimenti con un ridotto contenuto in grassi (**acid grassi saturi e trans**) **sale e zucchero**.

Precedenti tentativi, basati sull'uso di sostituti sono falliti a causa della scarsa accettabilita' del prodotto da parte del consumatore. **PLEASURE** e' il primo progetto che affronta questa sfida dal punto di vista del processo tecnologico.

Alimenti caratterizzati da una nuova micro-struttura e naturalmente impoveriti di grassi, zuccheri e sale, con comparabili caratteristiche sensoriali rispetto ai loro omologhi commerciali, sono la chiave per il successo.



Le moderne abitudini alimentari hanno provocato severe complicazioni alla salute umana. Piu' del 60% delle malattie nei paesi industrializzati sono associate a malnutrizione intesa come ridotto apporto di vitamine associato al consumo di alimenti altamente calorici.

L'eccessivo uso di zucchero, grassi e sale in alimenti altamente processati, precotti e pronti al consumo sono responsabili di severi rischi alla salute umana.

La realizzazione di prodotti piu' salutari, capaci di garantire un'alta accettabilita' da parte del consumatore sono ben percepiti dal mercato.

PLEASURE ~ Il concetto

L'ingegneria dell'alimento è un utile strumento usato per meglio controllare l'impatto della distribuzione spaziale di dati sapori (dolce, salato) nel sistema alimento con l'obiettivo di ridurre il loro contenuto mantenendo nel contempo un accettabile percezione della dolcezza e sapidità dell'alimento da parte del consumatore.

Il processo biotecnologico da sviluppare ha lo scopo di ridurre, in maniera naturale, il contenuto di zuccheri attraverso una combinazione di processi enzimatici/fermentativi

In un primo momento la strategia d'azione sarà focalizzata nello sviluppo di prodotti alimentari primari: prodotti da forno, formaggio, carne, frutta e verdura. Questi saranno poi combinati in tre alimenti pronti al consumo quali pizza e pasta sfoglia farcite con carne o confettura di frutta.

I 16 partners e gli 8 paesi coinvolti nel progetto sono

Biozoon Food Innovations GmbH (BZN)

www.biozoon.de

SC Trittecc SRL (TTC)

www.trittecc.ro

University College Cork (UCC)

www.ucc.com

Promatec Food Ventures BV (PROMA)

www.promatecfoodventures.com

VMI Pétrins et Mélangeurs Z.I. Nord (VMI)

www.vmi-mixer.com

European Food Information Resource AISBL (EuroFIR)

www.eurofir.eu

PLC Ingredients Ltd (PLC)

University of Applied Science Weihenstephan Triesdorf (HSWT)

www.hswt.de

Agriculture and Food Development Authority (TEAGASC)

www.teagasc.ie

Alsacienne de Pâtes Ménagères (APM)

www.apm-france.com

RLabs Market Research Limited Liability Company (RLabs)

Oniris-Nantes (ONI)

www.oniris-nantes.fr

AZTI-Tecnalia (AZTI)

www.azti.es

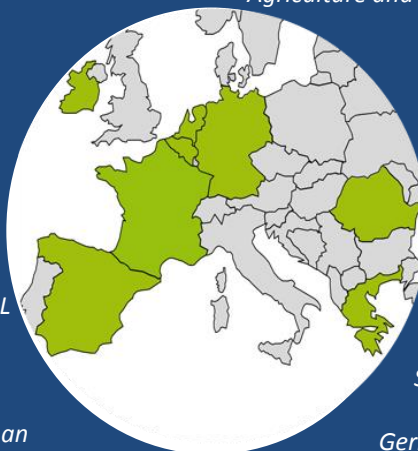
Productos Naturales de la Vega S.L. (naturvega)

Slegers Quality Meat Products b.V (SLE)

www.slegers.biz

German Institute of Food Technologies (DIL)

www.dil-ev.de



food innovations gmbh
biozoon®

Coordinatore del progetto

Biozoon Food Innovations GmbH

Mr. Matthias Kück

Indirizzo e-mail: info@biozoon.de

Sito web: www.biozoon.de

Telefono: +49 (0) 471-92 92 85 0