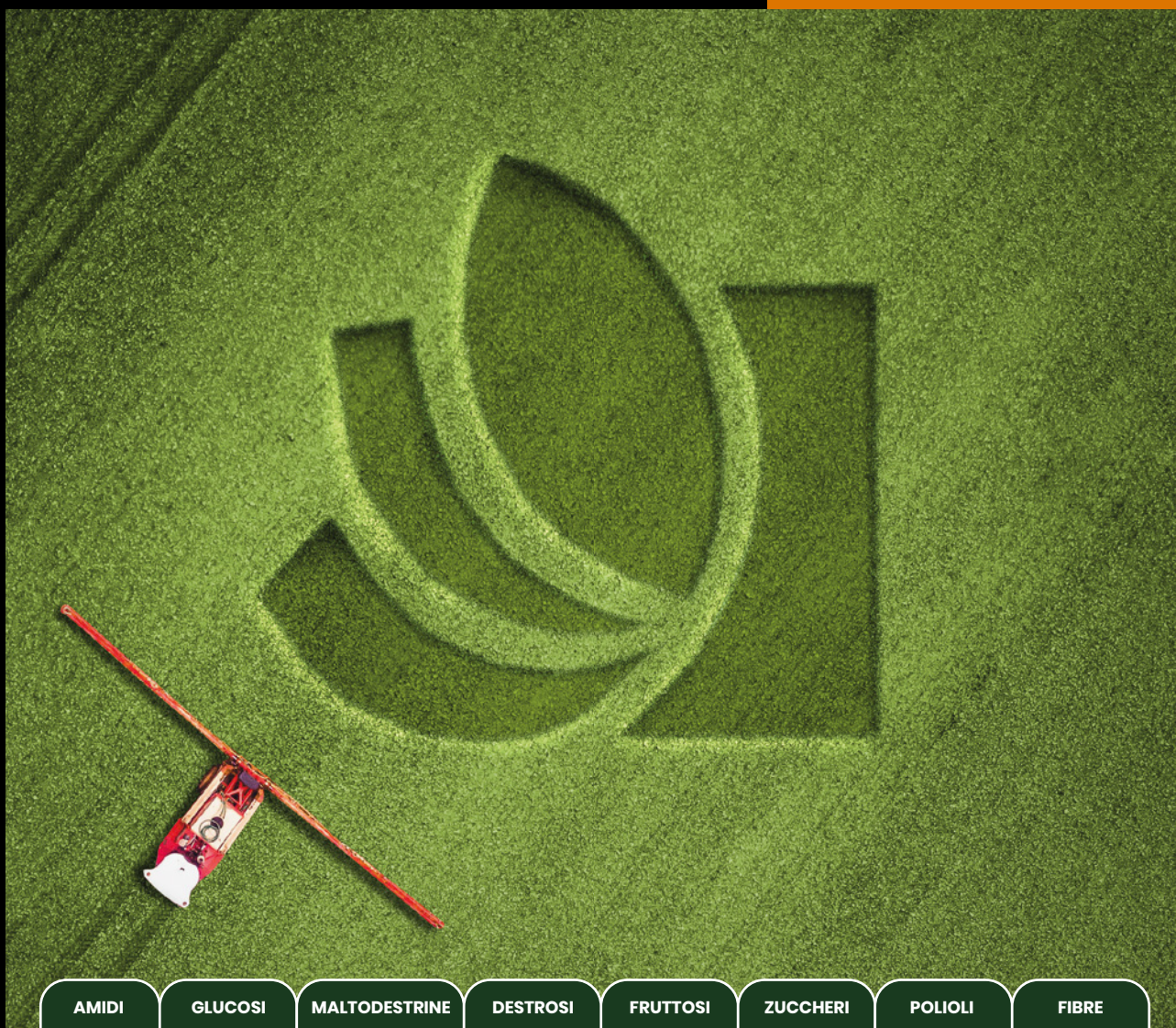


AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Maggio/Giugno 2022
anno 21 - numero 122



AMIDI

GLUCOSI

MALTODESTRINE

DESTROSI

FRUTTOSI

ZUCCHERI

POLIOLI

FIBRE

 **UNIGLAD**
Ingredienti

 **SEDAMYL**
Naturally reliable

Uniglad Ingredienti s.r.l.
Via dell'Artigianato, 13
12060 Grinzane Cavour (Cn)
IT. 0173 239511 • F. 0173 262745
www.unigladingredienti.com

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n. 3/2022 - IP - ISSN 1594-0543


**CHIRIOTTI
EDITORI**

10064 PINEROLO - ITALIA
Tel. 0121393127
info@chiriottieditori.it





L'equilibrio naturale del sapore



prodotti

- Aromi
- Spezie
- Verdure disidratate
- Infusi aromatici
- Miscele
- Ingredienti
- Additivi
- Pesci, crostacei, molluschi disidratati
- Carni e salumi disidratati
- Latte e siero
- Proteine e derivati
- Coloranti
- Zuccheri e derivati
- Prodotti biologici
- Latticini disidratati

settori

- Industria conserve vegetali
- Industria salumifici
- Industria dolciaria
- Industria farmaceutica
- Industria panificazione
- Industria gelati
- Industria delle bevande
- Industria liquori
- Pastifici
- Ristorazione collettiva

La Vi.Sa. Srl è una azienda giovane e dinamica specializzata nella produzione di aromi ed ingredienti alimentari. Dal 1989, anno in cui ha iniziato l'attività produttiva, ha indirizzato le proprie energie nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti destinati all'industria alimentare, effettuando nel proprio laboratorio le sperimentazioni sui prodotti finiti al fine di convalidarne l'efficacia.



Aromi Mediterranei®

RUBRICHE

- 3 Unplugged**
- 4 Legislazione commentata** - Sul reato di detenzione per la vendita di alimenti in cattivo stato di conservazione (A. Ambanelli)
- 6 Food safety** - Il timo: un'alternativa naturale ai conservanti nei salumi (S. Frizziero - C. Tramuta - L. Decastelli - J.D. Coisson - I. Franciosa - E. Brezzo)
- 8 Food design** - I Come nasce un *concept*: il nuovo focolare (P. Barichella)
- 12 Accreditamento** - Allergeni, le prove accreditate a tutela della salute (G. Peruzzo - E. Santoro)
- 16 Marketing e tendenze** - Nuovi prodotti nel mondo
- 20 Fiere - Fi Europe:** innovazioni sensoriali e tecnologiche nel campo di salute e sostenibilità. Parte 2 - Nuove sfumature verdi pulite - Fibra di patate biologiche - Topping su misura - Frutta secca a guscio - Proteine funzionali - Clorella naturale dal colore oro - Efficacia rapida per la salute delle articolazioni - Essiccazione spray elettrostatica a bassa temperatura - Brodo di origine animale biologico - Varietà di semi e derivati - Fosfati per la lavorazione della carne e del pollame - Bevande istantanee a base di cereali e cicoria - Soluzioni coloranti naturali - Composti fenolici naturali per il benessere - Estratti aromatici naturali - Condimento tradizionale giapponese - Vitamina D in polvere - Cloruro di calcio per uso alimentare - Dolcificanti naturali - Testurizzati di origine vegetale - Prodotti a base carne a basso contenuto di sodio - Aromi multifunzionali - Per una dieta sana e sostenibile - Alternativa alla carne a base di proteine di pisello - Silice precipitata per l'industria alimentare - Sistema personalizzato di sterilizzazione - Microgranuli sferici uniformi - Sistema pilota di pastorizzazione - Coadiuvante di filtrazione - Essiccatore a tamburo
- 44 Prodotti servizi** - Semilavorati per besciamella e maionese - ABS Food continua la sua collaborazione con il gruppo Bindewald - Approvvigionamento e sicurezza alimentare - La frammentazione del mercato - Mulino Padano investe sulla sicurezza alimentare - Gusto e sapore a Francoforte - Arriva il gelato vegan - Gusto e colore naturale per ogni lavorazione - I burger *plant-based* arrivano sul banco di macellerie e gastronomie italiane - Pane-amore e ... - Tutti i benefici della lecitina di colza - La duplice funzionalità degli aromi naturali e biologici
- 54 Produzione laboratorio** - Il controllo della senape negli alimenti - Dosare le vitamine nei prodotti alimentari
- 56 Ricerca applicata** - Roquette: confermata la qualità nutrizionale delle sue proteine di pisello - Estrazione di collagene dagli scarti di pollo - Benefici della termosonicazione nella lavorazione delle bevande - Farine di semi di dattero, crusca d'avena e quinoa nei muffin - Bevanda probiotica alla mandorla con *Lactocaseibacillus rhamnosus* e inulina - Bevande funzionali con estratti di sansa d'oliva - Cellule di endosperma intatte nella farina di grano per pane - Emulsioni gelificate di olio come sostituti del grasso negli hamburger
- 62 Leggi** - Idrolizzati proteici nelle formule per lattanti e di proseguimento - Modifiche alle specifiche del diacetato di sodio - Modifica delle specifiche del *trans*-resveratrolo - Autorizzata l'immissione sul mercato della proteina di fagiolo mungo
- 72 Mercati consumi** - Gli ingredienti benefici - Il mercato degli ingredienti *bakery* - Ingredienti per la lavorazione degli alimenti
- 80 Notizie dal mondo** - Revisione della legislazione sulle indicazioni geografiche - Salvare il futuro del cioccolato - Obiettivi ambiziosi e sostenibili - Scentium Flavours festeggia il suo 10° anniversario - Il gruppo Deimos cresce ancora - Faravelli distributore in esclusiva di BioActor - Procemsa rafforza la leadership nel mercato europeo degli integratori alimentari - Nel Regno Unito la prima lista dei prodotti CBD consentiti - Luca Benati eletto presidente del gruppo additivi e coadiuvanti per alimenti - Riconfermata la presidente del gruppo aromi e fragranze di Aispec-Federchimica - Advent International acquisisce Irca - Consumatori: sempre più attenti a salute e sostenibilità - Integratori & Salute protagonista della scena europea - Vitafoods Europe ritorna a maggio 2022 - Programma delle conferenze dell'edizione 2022 - Calendario
- 92 Recensione libri**
- 96 Indirizzi aziende**



MAGGIO/GIUGNO 2022
anno 21 - n. 122

DEPARTMENTS

- 3 UNPLUGGED**
- 4 EDITED LAW**
- 6 FOOD SAFETY**
- 8 FOOD DESIGN**
- 12 ACCREDITATION**
- 16 MARKETING & TRENDS**
- 20 EXHIBITION**
(FI-EUROPE - PART II)
- 44 PRODUCTS & SERVICES**
- 54 PRODUCTION LABORATORY**
- 56 APPLIED RESEARCH**
- 62 LAWS**
- 72 MARKETING**
- 80 NEWS**
- 92 BOOKS**
- 96 COMPANIES' ADDRESS**

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Bimestrale - ISSN 1594-0543

May/June 2022
Year 21 nr. 122

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE



Unione Stampa
Periodica Italiana



Copyright
Clearance Center



**CHIRIOTTI
EDITORI**

LE NOSTRE RIVISTE



I NOSTRI SITI

www.chiriottieditori.it
www.foodexecutive.com
www.pasticceriainternazionale.it
www.tuttogelato.it
www.alimentifunzionali.it

Chiriotti Editori s.r.l.
Viale Rimembranza 60
10064 Pinerolo - To - Italia
Tel. 0121 393127
info@chiriottieditori.it
www.chiriottieditori.it

Direttore Responsabile
Alberto CHIRIOTTI
alberto@chiriottieditori.it

Coordinatore Scientifico
Sebastiano PORRETTA

Capo Redattore
Simonetta MUSSO
musso@chiriottieditori.it

Redazione
**Laura SBARATO, Rossella CONTATO,
Chiara MANCUSI, Matteo BARBONI**

Segretaria di Redazione
Elena FOLCO
folco@chiriottieditori.it

Grafica
Anna Boscolo

Direttore Marketing
Monica PAGLIARDI
pagliardi@chiriottieditori.it

Pubblicità
Luca RUSSO
russo@chiriottieditori.it

Ufficio Traffico
Monica PRIMO
primo@chiriottieditori.it

Amministrazione
Giuseppe CHIRIOTTI

Abbonamenti
Marilù CIANFLOCCA
abbonamenti@chiriottieditori.it

Resp. Trattamento Dati
Ottavio CHIRIOTTI

PER ABBONARSI

Telefonare allo 0121 378147
(servizio abbonamenti)
o spedire una e-mail a:
abbonamenti@chiriottieditori.it
Prezzo una copia € 1,00
- numeri arretrati € 10,00

La riproduzione, anche parziale,
di articoli ed illustrazioni
pubblicati sulla rivista è riservata
e non può avvenire senza
espressa autorizzazione scritta
dell'Editore.

L'Editore non assume alcuna
responsabilità per quanto
riguarda eventuali errori
contenuti
negli articoli e/o
per quanto espresso dagli Autori.
Gli inserzionisti sono i soli
responsabili di quanto pubblicato
nelle loro pagine di pubblicità.

1 anno in Italia € 45,00
Estero € 95,00
Versione in PDF: € 29,99

STAMPA: Graf Art
Officine Grafiche Artistiche - Venaria (To)



PROPRIETÀ: © 2022 Chiriotti Editori srl
PERIODICITÀ: bimestrale - sped. in A.P.
L 27/02/2004 n. 46 art. 1

Suppl. a "Industrie Alimentari" -
Aut. Tribunale di Pinerolo n. 262
(19-11-1962)

This bimonthly journal is published
by Chiriotti Editori srl
Viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo - Italy
Tel. +39 0121 393127
E-mail: info@chiriottieditori.it

1 Year subscription
Italy: € 45.00
Abroad: € 95.00
PDF version: € 29.99

FOOD SAFETY

A cura di:

Serena Frizziero, Clara Tramuta, Lucia Decastelli
Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Torino

Jean Daniel Coisson, *Dipartimento di Scienze del Farmaco, UNIUPO*

Irene Franciosa, *Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, UNITO*

Emilia Brezzo, *Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo*

Il timo: un'alternativa naturale ai conservanti nei salumi

L'Italia si caratterizza per la sua capacità di trasformare e valorizzare la materia prima in prodotti agroalimentari di eccellenza, e le carni trasformate rientrano da sempre in questa categoria rappresentando una vera e propria ricchezza del nostro Territorio. Ogni Regione italiana declina abilità nel campo della norcineria e l'Italia

può vantare sia prodotti a base di carne con un marchio riconosciuto dall'UE (21 prodotti a marchio DOP e 22 prodotti a marchio IGP) ma anche numerosi prodotti agroalimentari tradizionali (PAT).

Sappiano come oggi il consumatore sia sicuramente più attento ai temi della nutrizione e del benessere e ricerchi prodotti

sicuri non solo sotto il profilo sanitario, ma anche sotto quello nutrizionale, preferendo sempre più spesso alimenti con assenza o basso contenuto di additivi, tra cui i conservanti.

La legge attuale (Regolamento (CE) n. 1333/2008) consente una dose massima all'utilizzo di nitriti e nitrati pari a 150 mg/kg per i prodotti crudi e pastorizzati e 100 mg/kg per quelli sterilizzati.

Al fine di migliorare la competitività dei produttori piemontesi e creare un valore aggiunto per i prodotti agricoli locali, grazie al Progetto di Sviluppo Rurale 2014-2020 Misura 16 Innovazione e Cooperazione (16.1.1) finanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale FEASR, Stato italiano e Regione Piemonte, è nato il Progetto di Ricerca "Salumi Liberi".

Il risultato atteso è quello di poter arrivare a una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitriti



e nitrati nei prodotti di salumeria e di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi. Lo scopo è pertanto dare una risposta concreta alla richiesta delle aziende desiderose di mettere sul mercato prodotti con qualità sensoriali elevate, corrispondenti alle tipicità, ma anche in linea con le esigenze del consumatore moderno.

Tra i prodotti di salumeria, si desidera portare l'attenzione su due che rappresentano



la tradizione italiana: il Salame Crudo e il Prosciutto Cotto. Il salame crudo rappresenta la categoria di prodotti a base di carne tritata e fermentata e le varietà di salami prodotti in Italia è grandissima. Il Prosciutto Cotto rappresenta invece i prodotti derivati da taglio intero, nel caso specifico

la coscia suina, conservato attraverso un processo di cottura, dopo un trattamento con una miscela salina contenente tra gli altri ingredienti anche i nitriti, che ne garantiscono la conservabilità.

Per permettere il raggiungimento degli obiettivi fissati, sono stati selezionati, in base a dati di letteratura, alcuni ingredienti caratterizzati da attività antimicrobica, funzionali alla riduzione di nitriti e nitrati, scegliendo fra quelli più adatti ad essere impiegati nei prodotti di salumeria; tra questi è stato individuato il timo. È stata valutata l'attività antibatterica *in vitro* di un estratto di tale erba aromatica, prodotto in scala di laboratorio, nei confronti di batteri patogeni (*Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* e *Clostridium sporogenes*) e batteri lattici (*Lactobacillus lactis*, *Lactobacillus curvatus*), questi ultimi utili per controllare il processo di maturazione dei salumi, aumentarne la qualità e garantire la sicurezza grazie alla produzione di sostanze antimicrobiche. È stato impiegato il metodo della microdiluzione in brodo, tecnica che permette di misurare quantitativamente l'attività di una sostanza/estratto verso un determinato microorganismo, attraverso l'esecuzione di diluzioni scalari della sostanza/estratto in esame, per verificare quale sia la più bassa concentrazione capace di inibire la crescita batterica visibile (MIC).

I risultati ottenuti a seguito delle analisi (Tab.) hanno mostrato una buona attività dell'estratto di timo nei confronti dei batteri patogeni e scarsa verso batteri lattici. In particolare, per *Lactobacillus lactis* e *Lactobacillus curvatus*, l'assenza di crescita batterica visibile (MIC) è stata osservata ad

Tabella - Concentrazione di estratto di timo in grado d'inibire una crescita batterica visibile (MIC= minima concentrazione inibente); verde: batteri lattici; rosso: batteri patogeni

Ceppo batterico	Timo MIC (mg/mL)
<i>Lactobacillus lactis</i>	250 mg/mL
<i>Lactobacillus curvatus</i>	250 mg/mL
<i>Clostridium sporogenes</i>	3,9 mg/mL
<i>Staphylococcus aureus</i>	7,8 mg/mL
<i>Listeria monocytogenes</i>	62 mg/mL

una concentrazione di 250 mg/mL di estratto. Per quanto riguarda i batteri patogeni, il microorganismo più sensibile al timo è risultato essere *Clostridium sporogenes*, con una MIC osservata ad una concentrazione di estratto pari a 3,9 mg/mL, subito seguito da *Staphylococcus aureus*, con una MIC a 7,8 mg/mL e infine *Listeria monocytogenes*, che si è dimostrato il batterio patogeno meno sensibile al timo, con la MIC presente ad una concentrazione di estratto pari a 62 mg/mL.

In conclusione, le prove *in vitro* hanno restituito un risultato auspicato: il timo si è dimostrato efficace contro i batteri patogeni mentre i batteri lattici si sono dimostrati meno sensibili all'erba aromatica. Tale effetto è positivo visto che la loro sopravvivenza è essenziale per garantire le caratteristiche sensoriali tipiche dei salumi.

I risultati ottenuti *in vitro* saranno successivamente da testare in produzioni sperimentali e, solo dopo aver verificato la sicurezza alimentare di tali prodotti, questi saranno presentati ad un panel di consumatori per valutarne l'impatto organolettico. Quanto ottenuto finora fa ben sperare per raggiungere gli obiettivi di questo progetto.