



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale

Prog. n. F/170015/00/X42

Fondo per la Crescita Sostenibile – Accordi per l’Innovazione "Agrifood" di cui al D.M. 5 marzo 2018 Capo I

Titolo del progetto: Studio e sviluppo di innovativi prodotti da forno e funzionali per il benessere dell’intestino, ottenuti con inedite soluzioni di ricetta e tecnologiche”. Acronimo: B FIN (Bakery Functional products for the INtestinal wellness)

Il progetto di R&S B FIN ha come obiettivo quello di studiare e sviluppare nuove ricette per l’ottenimento di innovativi prodotti da forno funzionali per il benessere dell’intestino. Oltre a raggiungere le nuove funzioni aventi un ruolo attivo e positivo nel miglioramento dello stato di salute, per tali prodotti si vogliono mantenere, a livello organolettico e qualitativo, caratteristiche del tutto paragonabili a quelle degli alimenti da forno Colussi tradizionali, in quanto queste rappresentano il principale motivo di successo e di riconoscibilità presso i consumatori finali. La messa a punto dei nuovi alimenti coinvolge necessariamente anche i relativi cicli tecnologici, in quanto è indispensabile valutare, sempre mediante attività di R&S, come adattare parametri e procedure di processo ai nuovi ingredienti e alle nuove formule B FIN, senza sconvolgere l’assetto produttivo dei corrispondenti prodotti scelti come casi-studio, ossia biscotto, fetta biscottata e cracker come ben rappresentativi delle diverse tecnologie produttive seguite in azienda

l'Asse I – Innovazione, Azione 1.1.3