



I° Convegno

CiBARI

il cibo della salute

Bari, 1-2-3 Dicembre 2023



UNIONE EUROPEA

FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE



Ministero Sviluppo Economico



REGIONE PUGLIA

Dipartimento Sviluppo economico, innovazione, istruzione,
formazione e lavoro

P.O.R. PUGLIA FESR 2014-2020

Asse prioritario III

obiettivo 3a Azione 3.1 Sub-Azione 3.1.c

Regolamento Regionale del 30 settembre 2014, n. 17 e s.m.i. – Titolo II – Capo 2 – Art. 27

PROGRAMMI INTEGRATI DI AGEVOLAZIONE – PIA PICCOLE

***PANFORTE: pianificazione e produzione di
pangrattato fortificato con scarti alimentari.***



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO
DIPARTIMENTO DI CHIMICA



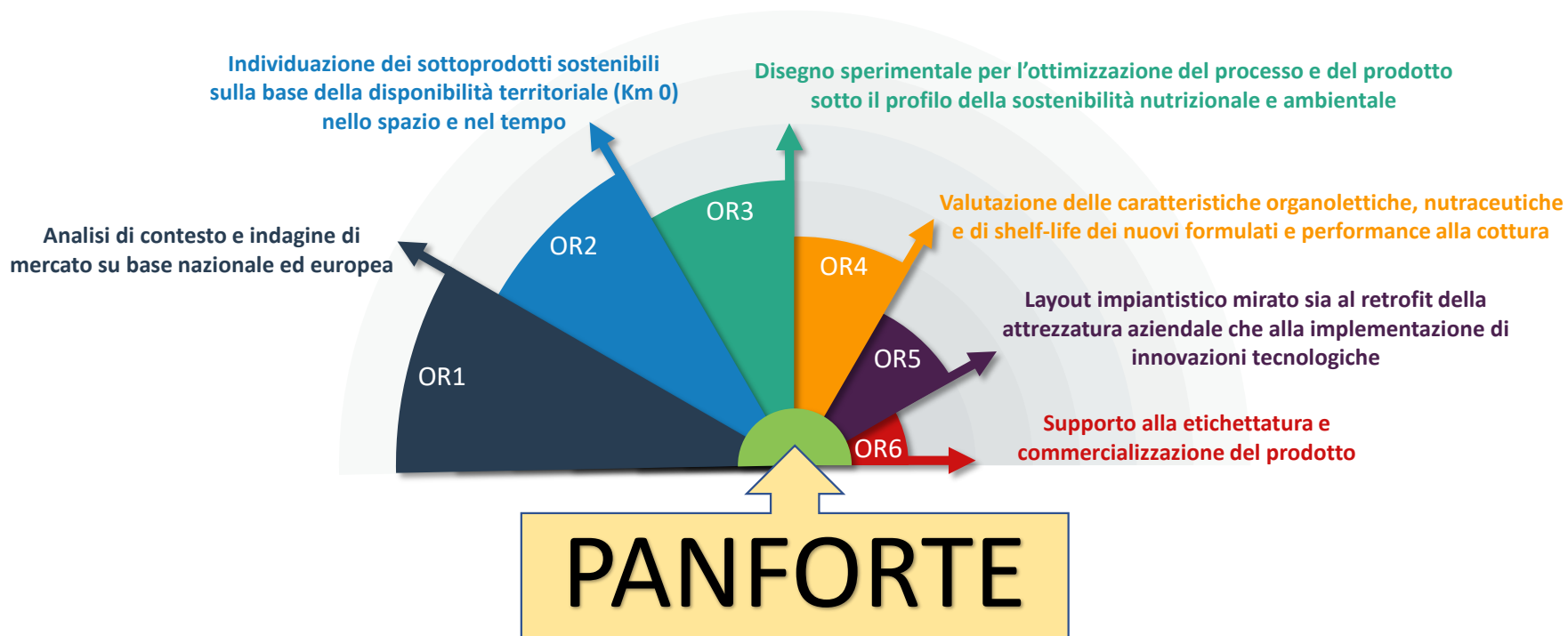
CASA MILO

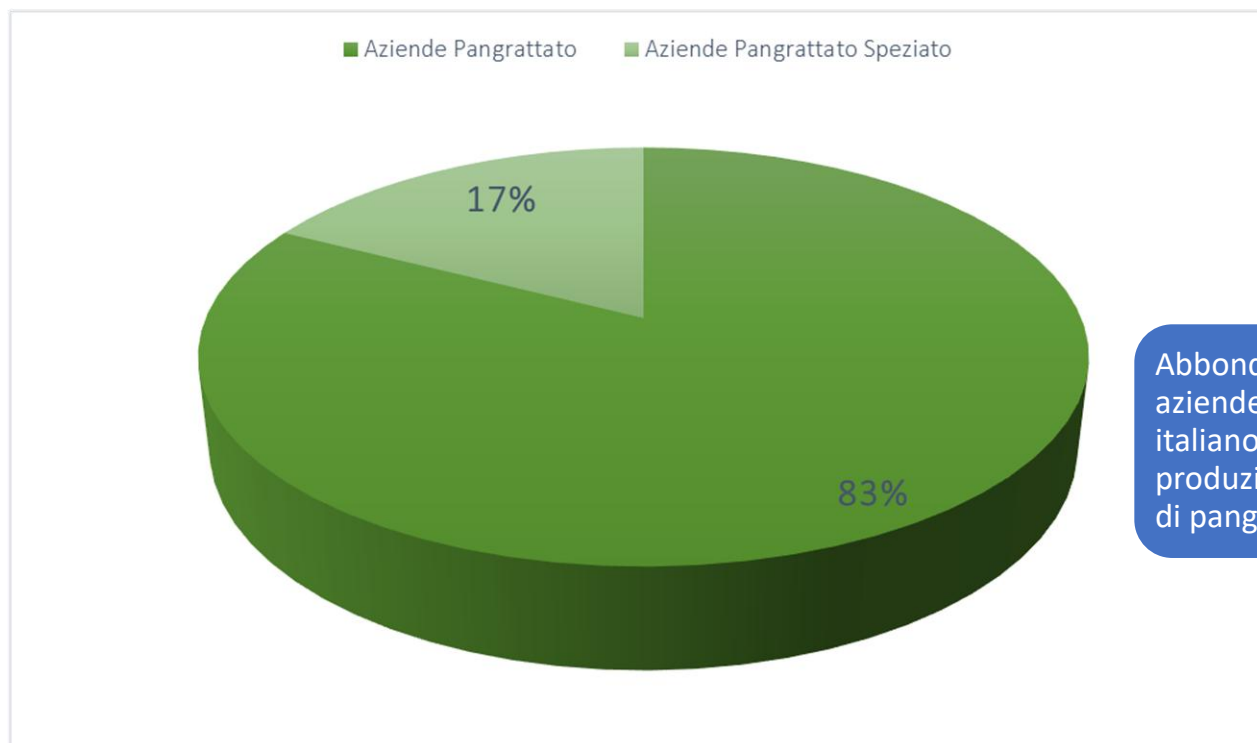
DAL 1870

GR.A.M.M srl

Francesco Longobardi

Dipartimento di Chimica
Università degli Studi di Bari Aldo Moro
(francesco.longobardi@uniba.it)





Abbondanza percentuale delle aziende presenti sul territorio italiano rispettivamente dedite alla produzione di pangrattato classico e di pangrattato speziato.

Le attività si sono concentrate sulla scelta degli ingredienti da utilizzare per la realizzazione del pangrattato fortificato tenendo conto dei seguenti fattori:

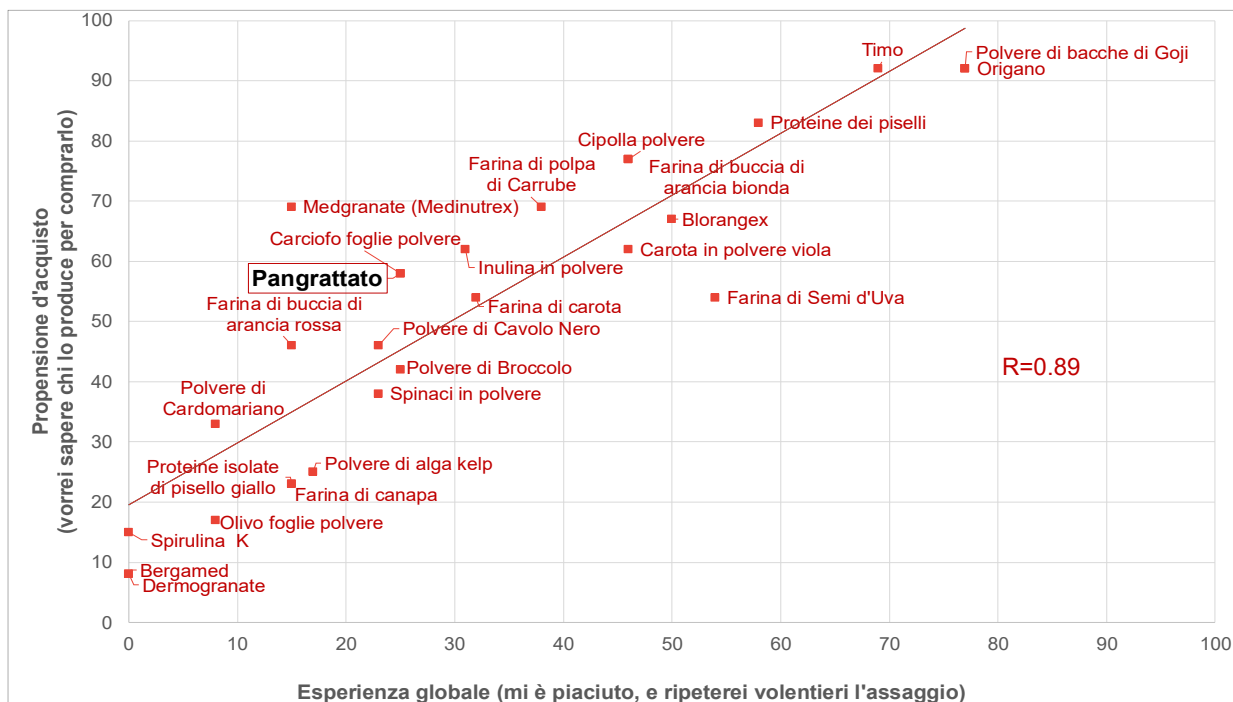
- disponibilità e reperibilità in commercio degli ingredienti
- predilezione di derivati da sottoprodotti o coprodotti alimentari
- rapporto costo/palatabilità
- disponibilità territoriale
- composizione nutrizionale
- eventuale novità rispetto a prodotti già presenti sul mercato



OLIVO FOGLIE POLVERE (ERBOLOGICA)
 POLVERE DI BROCCOLO (ERBAVOGLIO)
 BLORANGEX (MEDINUTREX)
 POLVERE DI ALGA KELP (ERBAVOGLIO)
 PROTEINE DEI PISELLI (ERBAVOGLIO)
 ORIGANO (TIPICAPUGLIA)
 TIMO (TIPICAPUGLIA)
 POLVERE DI CARDOMARIANO (ERBAVOGLIO)
 POLVERE DI CAVOLO NERO (ERBAVOGLIO)
 POLVERE DI BACCHE DI GOJI (CIBO CRUDO)
 CIPOLLA POLVERE (ERBOLOGICA)
 FARINA DI POLPA CARRUBE (OLÉRE)
 FARINA DI CAROTA (PACKTIN)
 FARINA DI SEMI D'UVA (MACROLIBRARI)
 DERMOGANATE (MEDINUTREX)
 MEDGRANATE (MEDINUTREX)
 BERGAMED (MEDINUTREX)
 FARINA DI BUCCIA DI ARANCIA BIONDA (PACKTIN)
 INULINA IN POLVERE (BONGIOVANNI)
 FARINA DI BUCCIA DI ARANCIA ROSSA (PACKTIN)
 SPIRULINA K (APULIAKUNDI)
 PROTEINE ISOLATE DI PISELLO GIALLO (BONGIOVANNI)
 FARINA DI CANAPA (BONGIOVANNI)
 CAROTA IN POLVERE VIOLA (BONGIOVANNI)
 SPINACI IN POLVERE (BONGIOVANNI)
 CARCIOFO FOGLIE POLVERE (ERBOLOGICA)



- (A) Brigata di cucina che ha preparato i prodotti degustati
- (B) base di patate cotte a vapore,
- (C) assortimento delle crocchette sottoposte ai partecipanti
- (D) consumatori durante l'assaggio di un campione di crocchetta
- (E) foto di gruppo di tutti i partecipanti coinvolti nel *consumer test*.



Prodotto di fortificazione	Incremento percentuale de
Blorangex	192
Proteine dei piselli	77
Origano	21
Timo	21
Polvere di bacche di Goji	207
Cipolla polvere	5
Farina di polpa Carrube	16
Medgranate	130
farina di buccia di arancia bionda	31
Inulina in polvere	27
Carota in polvere VIOLA	11
Carciofo foglie polvere	29

- Proteine dei piselli
- Origano
- Timo
- Cipolla polvere
- Farina di polpa Carrube
- Farina di buccia di arancia bionda
- Inulina in polvere
- Carota in polvere VIOLA
- Carciofo foglie polvere



1° Convegno

CiBARI

il cibo della salute

Bari, 1-2-3 Dicembre 2023



UNIONE EUROPEA

FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE



Ministero Sviluppo Economico



REGIONE PUGLIA

Dipartimento Sviluppo economico, innovazione, istruzione,
formazione e lavoro

P.O.R. PUGLIA FESR 2014-2020

Asse prioritario III

obiettivo 3a Azione 3.1 Sub-Azione 3.1.c

Regolamento Regionale del 30 settembre 2014, n. 17 e s.m.i. – Titolo II – Capo 2 – Art. 27

PROGRAMMI INTEGRATI DI AGEVOLAZIONE – PIA PICCOLE

Grazie per l'attenzione



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO**
DIPARTIMENTO DI CHIMICA



CASA MILO
DAL 1870

GR.A.M.M srl

Francesco Longobardi

*Dipartimento di Chimica
Università degli Studi di Bari Aldo Moro
(francesco.longobardi@uniba.it)*