



Progetti Agenda Ricerca Linea A



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FESR



EXFree - Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free

Obiettivo: - Individuazione materie prime atte a migliorare qualità, sanità e valore commerciale di estrusi a base di cereali gluten-free;
- Individuazione e produzione dimostrativa in scala industriale di prodotti estrusi a base cereali gluten-free;
- messa a punto di processi innovativi di molitura, di trattamenti termici e miscelazione di farine e della loro estrusione per materie prime cerealicole e altri ingredienti di origine vegetale ad elevato contenuto proteico

Risultato: sviluppo di prodotti gluten free derivanti da processi di estrusione di miscele di farine da materie prime innovative



Gluten free

- **Partner:** Molino Peila Spa, Fudex Group Spa
- **OR:** DISAFA (UNITO) DEFENS (UNIMI)
- **Pilot/End User:** Industria alimentare/consumatore finale
- **Durata:** 24 mesi
- **Project Manager:** Alessandro Peila Molino Peila spa,

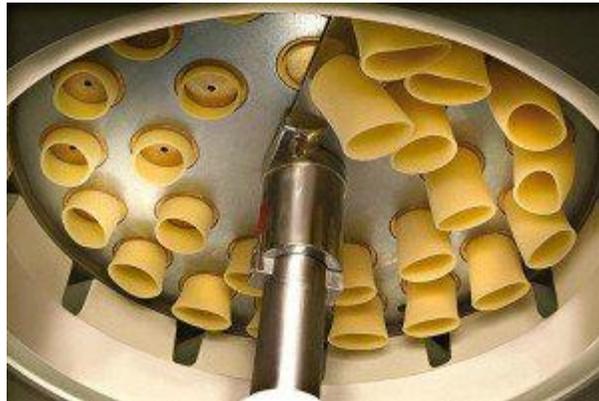
Innovazione di
prodotto/processo,
sicurezza
alimentare,
confezionamento
e shelf life



EXFree - Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free

Perché è innovativo? Perché attualmente le materie prime e i processi di estrusione utilizzati per produrre prodotti gluten free non garantiscono una qualità totalmente comparabile ai prodotti contenenti glutine.

Ricadute sulle aziende ed eventuali sul consumatore finale. Il progetto migliorando e potenziando le filiere regionali di produzione e prima trasformazione di prodotti gluten-free creerebbe una collocazione sicura e una significativa valorizzazione economica delle materie prime prodotte in regione per queste filiere



- **Mercati di applicazione:** nazionale, UE ed Extra UE
- **Fatturato previsto:** aumento del 40% volume attuale
- **Nuovi occupati:** 10 addetti in tutta la filiera



EXFree - Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free

Innovazione di prodotto/processo, sicurezza alimentare, confezionamento e shelf life

» Tempi di realizzazione

- *INIZIO Febbraio 2017*
- *Analisi su primi prodotti gluten free ottenuti da materie prime con diverse composizioni dell'amido*
- *Principali milestone progettuali*

M2.1 individuazione delle materie prime di base

M2.2 individuazione delle materie prime alternative

M3.1 modalità di molitura

M3.2 processi di trattamento termico

M3.3 processi di miscelazione

M4.1 processi di dry-extrusion di farine

M4.2 processi di dry-extrusion di miscele di farine

M5.1 processi di wet-extrusion di farine

M5.2 processi di wet-extrusion di miscele di farine

M6.1 Prodotti innovativi ottenuti con dry-extrusion

M6.2 Prodotti innovativi ottenuti con wet-extrusion

Modalità di diffusione dei risultati 3 articoli scientifici su riviste internazionali indicizzate. Inoltre sarà prevista la presentazione dell'attività svolta in diversi convegni internazionali, nazionali e incontri tecnici del settore e della filiera produttiva.