



# Progetti Agenda Ricerca Linea A



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://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

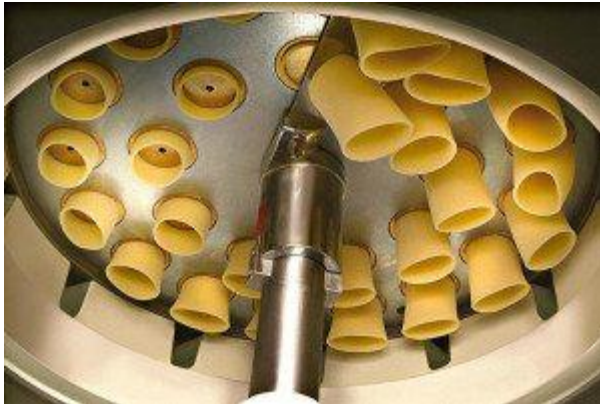


# EXFree - Prodotti e processi innovativi per la produzione di estrusi e pasta gluten free

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

**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.