

Ultimo: [Alla riscoperta dei piccoli frutti](#)



Corsi di formazione professionale online in FAD

CAPO AZIENDA

Autorizzazione 94249/EN/2014/15

Valido per la dimostrazione dei requisiti della capacità professionale in agricoltura
Secondo gli obiettivi del PSR SICILIA – Azione "Formazione"

Sicilia Agricoltura

- HOME
- AGROALIMENTARE E ZOOTECNIA
- AGRONOMI NEWS
- BANDI
- COLTURE
- BIOLOGICO
- OLIO
- VINO E VITE
- COME FARE PER
- ECONOMIA E LAVORO
- EVENTI
- GUIDE
- INFORMAZIONI UTILI
- NORME
- PSR SICILIA
- TECNOLOGIE
- VIDEO
- CHI SIAMO
- CONTATTI



CORSI

CAPO AZIENDA

AUTORIZZAZIONE N. 94249/EN/14

Validi per dimostrazione requisiti
capacità professionale in agricoltura
e richiesta di **finanziamenti UE**

Info www.eurotrainer.it

[Iscriviti alla Newsletter](#)

Email *

Agroalimentare e Zootecnia Speciale CREA

Pane buono, ma con meno sale



1° Regola della Mente Quantica

Si può soffrire di questo "male segreto" che rende milioni di persone deboli e insoddisfatte per tutta la vita. Oppure iniziare a cambiare tutto, con questo "strano" esercizio per la mente. [Guarda il video!](#)

[PIU CHE](#)

📅 21 settembre 2016 👤 Giuseppe Morello 💬 0 Commenti 🏷️ crea, dieta mediterranea

Dalla ricerca CREA il pane buono, ma con meno sale

Presentati i risultati del progetto Eusal

C'è troppo sale nella nostra dieta: tra quello naturalmente contenuto negli alimenti (10%), quello che aggiungiamo noi con la



Bread

saliera (36%) e quello presente nei prodotti trasformati (54%), siamo assai più esposti al rischio di malattie cardiovascolari e renali. Ridurre il sale, dunque, è un importante obiettivo di salute pubblica e il pane è stato individuato dal Ministero della Salute come un alimento target in tal senso. E' possibile,

però, fare un pane ugualmente buono, con meno sale? Il cloruro di sodio, infatti, viene utilizzato nella panificazione non solo per dare più sapidità, ma anche per migliorare le caratteristiche qualitative del prodotto finale. Occorre quindi lavorare sulle qualità della materia prima, cioè il grano, per poter ottenere un pane appetitoso e più sano.

Ed è stato proprio questo l'obiettivo del progetto EUSAL "Strategie per il miglioramento della competitività della produzione italiana di frumento attraverso la riduzione dell'uso del sale in panificazione", partito nel 2011, condotto dal CREA e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma, presso la sede centrale del CREA.

I ricercatori, coordinati da Marina Carcea, ricercatrice del CREA-Alimenti e Nutrizione, hanno dapprima selezionato e raccolto le varietà di frumento tenero maggiormente impiegate per fare il pane (123 campioni di frumento tenero da tutta Italia e appartenenti a 54 varietà italiane di qualità panificabile e panificabile superiore), poi hanno individuato marcatori correlati alla qualità del glutine in risposta all'aggiunta di sale e osservato come il sale e i suoi sostituti influiscano su consistenza ed elasticità degli impasti derivati dagli sfarinati di frumento nonché sulla qualità del pane convenzionale. Quindi, sono stati sperimentati processi innovativi di panificazione a ridotto contenuto di sodio ed infine, dei pani così ottenuti, è stata effettuata l'analisi sensoriale ed è stato testato il gradimento da parte di gruppi di consumatori.

"EUSAL ha evidenziato - afferma Marina Carcea - che gli effetti dell'aggiunta di sale ad un impasto dipendono in particolar modo dalla qualità della sua frazione proteica o, in altre parole, dalla varietà di frumento tenero utilizzata. Il sale aggiunto può migliorare la qualità tecnologica di impasti deboli e, in ogni caso, gli effetti non sono proporzionali alla quantità di sale aggiunto. Inoltre, è emerso come la distribuzione disomogenea di sale nell'impasto, e quindi nel pane, possa essere una strategia per mantenere la percezione di salato e ridurre la quantità di sodio ingerito".

Giuseppe Morello

sorgente natura
Il più Grande Supermercato Biologico Online

- consegna in 24/48 ore con Corriere Espresso
- contrassegno sempre gratuito
- spese di spedizione Gratis a partire da € 39

Psr Sicilia 2014-2020

Una guida a tutte le misure e ai contributi

MARIO LIBERTO

Articoli recenti



Culture

Alla riscoperta dei piccoli frutti

📅 26 dicembre 2016 👤 Mario Liberto 💬 0

Fragola, fragolina, mirtilli, more e frutti di bosco, ecc. spuntano prezzi di assoluto rilievo che fanno ben sperare i produttori



Irvo,

vendemmia 2016: 26 anni di attività per la cantina di Marsala: si punta alle varietà autoctone minori

📅 24 dicembre 2016 💬 0

Furti di arance in aumento, la