

progetto n° 1

# Assistenza per la messa a punto di alimenti ipocalorici

## Tipo di intervento

Collaborazione  
Università – industria –  
assistenza all'adozione di  
innovazione di prodotto

## Tipo di Impresa:

Media Impresa

## Settore di appartenenza dell'Impresa:

Alimentare

## Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'azienda, che produce sciroppi a base zuccherina, vuole sviluppare una nuova linea di prodotti ipocalorici da affiancare a quelli attuali. Necessita quindi di uno studio che la aiuti nella formulazione di sciroppi analcolici concentrati a basso tenore zuccherino con caratteristiche sensoriali assimilabili a quelle dei prodotti tradizionali.

## Schema dell'intervento

- caratterizzazione degli sciroppi attualmente prodotti;
- individuazione del dolcificante o della miscela di dolcificanti atta a simulare una risposta sensoriale analoga a quella del saccarosio;
- prove di compatibilità tra il dolcificante/i e gli altri ingredienti dello sciroppo;
- scelta di un addensante da aggiungere al prodotto al fine di ottenere caratteristiche di viscosità ottimali;
- valutazione degli effetti di un trattamento termico di pastorizzazione/sterilizzazione sulla stabilità chimica, fisica e sensoriale del formulato;
- stima dei tempi di conservazione del nuovo formulato.

## Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha fornito le indicazioni utili per la formulazione di bevande ipocaloriche con caratteristiche sensoriali molto simili a quelle dei prodotti di riferimento. Ha tuttavia rilevato che, a differenza dei prodotti tradizionali, questi formulati sono molto più instabili sotto il profilo microbiologico, e devono essere necessariamente stabilizzati mediante adeguati trattamenti di pastorizzazione o sterilizzazione.