

# Assistenza per la messa a punto di sciroppi e liquori ipocalorici

## Tipo di intervento

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

## Tipo di Impresa:

**Piccola Impresa**

## Settore di appartenenza dell'Impresa:

**Alimentare – liquori  
e sciroppi**

## Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'azienda produce liquori e sciroppi ed è interessata allo sviluppo di una nuova linea di prodotti ipocalorici da affiancare a quella attuale. L'azienda ha la necessità di conoscere con quali modalità lo zucchero può essere sostituito da dolcificanti nei suoi tradizionali prodotti alcolici e analcolici.

## Schema dell'intervento

- caratterizzazione dei liquori e 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 dei liquori e degli sciroppi;
- 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 dei formulati;
- stima dei tempi di conservazione dei nuovi formulati.

## Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha permesso di indicare le variazioni che è necessario effettuare nelle formulazioni delle bevande alcoliche ed analcoliche considerate. Ha inoltre rilevato che, a differenza dei prodotti tradizionali, questi formulati sono molto più instabili sotto il profilo microbiologico; ne consegue che questi prodotti devono essere necessariamente stabilizzati mediante adeguati trattamenti di pastorizzazione o sterilizzazione.