

Assistenza per l'allungamento della shelf-life di prodotti freschi da forno

progetto n° 6

Motivazioni dell'intervento e risultati attesi

L'azienda, pasticceria di antiche tradizioni, per poter incrementare la propria presenza sul mercato italiano ed estero necessita di uno studio per valutare la possibilità di aumentare la vita commerciale di un particolare prodotto da forno.

Schema dell'intervento

- individuazione dei fenomeni di natura microbiologica e chimico-fisica che condizionano maggiormente la durata del prodotto di formulazione tradizionale;
- valutazione della efficacia di alcune soluzioni tecnologiche in grado di rallentare lo scadimento qualitativo del prodotto da forno;
- calcolo della vita commerciale del prodotto con formulazione modificata.

Considerazioni conclusive dell'intervento – Risultati

Lo studio ha fornito all'azienda le indicazioni per apportare piccole variazioni alla formulazione ed ottenere, senza introduzione di conservanti, un prodotto in grado di mantenere la freschezza (shelf-life) per un tempo considerevolmente maggiore dell'attuale. Come effetto collaterale il prodotto è risultato anche migliorato sotto l'aspetto sensoriale.

Tipo di intervento

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

Tipo di Impresa:

Piccola Impresa

Settore di appartenenza dell'Impresa:

**Alimentare – prodotti
da forno**