

AROMI ADDITIVI SEMILAVORATI

INGREDIENTI ALIMENTARI

Novembre/Dicembre 2010
anno 9 - numero 53

Funghi precotti, disidratati. Spontanei, coltivati.



natural partner

food
dehydrated ingredients



Made in Quality

New Foods Industry S.p.A.
37012 Bussolengo - Verona - Italy
Tel.+39 045 6768600 (ra) - Fax +39 045 6768598

www.newfoods.it

www.pubblitemme-adv.it

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L.353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB TO - N. 6/2010

ULTIMI RISULTATI SCIENTIFICI SUL LATTE

L'INRAN, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, ha presentato la nuova monografia dal titolo "Latte e prodotti funzionali: la nuova generazione", che riporta i risultati dello studio che aveva come obiettivo quello di raccogliere, selezionare e illustrare l'informazione scientifica relativa a questi alimenti per fornire alla comunità scientifica, ai media e ai consumatori notizie affidabili, aggiornate e chiare. Negli ultimi anni la ricerca scientifica ha ottenuto nuovi risultati che configurano il latte come un alimento "naturalmente funzionale", capace cioè, oltre a nutrire, di proteggere il nostro organismo. Questa duplice funzione è legata alla composizione del latte, alimento destinato a un organismo in formazione che necessita non solo di nutrizione, ma anche di protezione per crescere nel benessere. Queste proprietà sono caratteristiche del latte di tutti i mammiferi, compreso il latte vaccino, che, oltre a proteine di elevato valore biologico, grassi, zuc-

cheri a rapido assorbimento, minerali e vitamine, contiene altre sostanze importanti: i cosiddetti "componenti funzionali" che dipendono dall'alimentazione dell'animale e dai processi di conservazione successivi alla mungitura. Particolarmente interessanti per la nostra salute si sono dimostrate le modificazioni subite dai componenti del latte durante la trasformazione in yogurt o in altri prodotti fermentati a opera di microrganismi "probiotici". Si tratta della formazione di molecole che svolgono "funzioni" fisiologiche benefiche per l'uomo quali antiossidanti, antipertensive, antinfiammatorie e immunomodulanti. Con la collaborazione dell'associazione dell'industria lattiero casearia italiana è stata realizzata questa monografia che raccoglie e illustra le più recenti e affidabili informazioni scientifiche riguardo a latte, yogurt e lattini fermentati e che affronta in modo chiaro e approfondito gli aspetti merceologici, tecnologici e commerciali. Inoltre, per rispondere concre-

tamente alle esigenze informative dei consumatori, sono state realizzate delle "schede prodotto" che propongono una panoramica ragionata dei prodotti in commercio. La scelta di riportare l'immagine della confezione e di non oscurare il marchio commerciale è scaturita dalla volontà di consentire al consumatore d'identificare il prodotto commerciale che ogni scheda descrive. I marchi presenti nella raccolta coprono del resto un'elevata percentuale del mercato italiano. Le "schede prodotto" forma-

nografica e sono consultabili sul sito www.assolatteyogurt.it, interamente dedicato a questi prodotti. La scelta di pubblicarle on-line risponde all'esigenza di un continuo e puntuale aggiornamento scientifico dei temi trattati e dei prodotti a disposizione dei consumatori. Dalla continua collaborazione tra I.N.R.A.N. e Assolatte nasce così una "finestra" virtuale sul mondo lattiero-caseario, sempre aggiornata e dinamica che, coinvolgendo il mondo della ricerca scientifica e quello dell'industria, rappresenta un'iniziativa unica nel panorama alimentare italiano.

NUOVO MANAGER VENDITE E MARKETING PER UNIVAR

Simon Atkins è stato nominato manager delle vendite e del marketing della divisione Ingredienti alimentari della **Univar** in Europa, Medio Oriente e Africa. Il manager si focalizzerà nella guida delle attività di vendita e marketing verso l'industria alimentare attraverso tutti e 25 i territori dell'Emea, lavorando con i gruppi locali per creare un rinnovamento e una crescita del mercato insieme allo svi-



Simon Atkins (Univar).

luppo e al potenziamento del marchio Univar Food Ingredients.

Atkins lavorerà in stretta collaborazione con i gruppi di gestione dei fornitori e di supporto tecnico di Univar per creare una divisione Food Ingredients efficace, attenta al cliente e orientata alla cresci-

ta. Sfrutterà la capacità di sviluppo di ricette e formulazioni interna dell'azienda, oltre alle cucine sperimentali dove sono creati nuovi prodotti alimentari e bevande dei tecnici Univar usando ingredienti del proprio portfolio quali enzimi, proteine trasparenti, coloranti, dolcificanti e fibre.

PRIMA LINEA EUROPEA PER IL POLIDESTROSO

Tate & Lyle ha commissionato la sua prima linea per il polidestrosio Sta-Lite a Koog in Olanda. Il nuovo impianto, il primo di questo tipo in Europa, è stato costruito per rispondere alla crescente domanda per ingredienti per alimenti funzionali.

Con solo una kcal/grammo, Sta-Lite Polidextrose è un agente volumizzante utilizzato per fornire corpo e struttura negli alimenti a ridotto contenuto

calorico, senza zucchero e/o ricchi in fibre. Il polidestrosio è anche una fibra solubile con proprietà prebiotiche molto ben tollerata, con una bassa risposta glicemica, un sapore neutro e facile da utilizzare. La sua stabilità nella lavorazione permette ai produttori di sviluppare versioni più salutistiche di una vasta gamma di alimenti e bevande a bassi costi. L'ingrediente è disponibile in forma liquida e in polvere.

ACQUISIZIONE IN NORD AMERICA

Solbar Industries ha annunciato che la sua affiliata Solbar USA ha completato l'acquisizione dell'impianto Green Planet Farms per produrre isolati proteici di soia per un valore di circa 7,75 milioni di dollari. Questo impianto, specializzato nella lavorazione della soia, è stato costruito nel 2008 e comprende nuove linee di assemblaggio e moder-

ne attrezzature e tecnologia per produrre isolati proteici di soia di qualità superiore con un processo rispettoso dell'ambiente in grado di separare le proteine dall'olio senza l'uso di prodotti chimici.

Questa acquisizione potenzia in modo significativo la capacità di produzione e di vendita all'interno del principale mercato di Solbar e aiuta l'azien-

TATE & LYLE

una gestione ottimale della ricetta permette una scelta di etichette più semplici



TATE & LYLE FOOD SYSTEMS

Benvenuti da Tate & Lyle Food Systems. Vi offriamo un'ampia gamma di servizi tecnici e di prodotti, realizzati su misura per voi. I nostri sistemi di stabilizzanti di avanguardia vi aiuteranno a lanciare con rapidità e con successo prodotti alimentari innovativi e stimolanti per i consumatori.

Attraverso la nostra conoscenza di innumerevoli materie prime, a decenni di esperienza ed alla precisa comprensione dei diversi processi produttivi, vi metteremo a disposizione quel vantaggio competitivo che state cercando.

Siamo noi i vostri esperti di prodotti alimentari, in grado di fornirvi soluzioni stabilizzanti efficaci ed affidabili.

Contattateci per ogni ulteriore informazione:

Tate & Lyle Italia Spa

Via Corti, 19 • 24126 Bergamo (Italia)

Tel. +39.035.4201011 • Fax +39.035.4201000

foodsystems@tateandlyle.com

www.yourfoodsystems.com



HAHN
G. C. Hahn & Co. Since 1848

Cesalpinia food

© 2010 Tate & Lyle