

Testare nuovi concetti

A cura di GB Studio*



Semi-disidratati per industria I Frutti di bosco soft-dry fruit sono salutari e davvero versatili

ESIGENZA

L'Unione europea, e a seguire i singoli stati a essa appartenenti, da tempo si sta adoperando per educare il consumatore a un'alimentazione più sana e consapevole. Ed è noto che frutta e verdura sono tra i prodotti maggiormente consigliati -anche a livello di Organizzazione mondiale per la Sanità- per mantenere il benessere fisico. Insieme ai suggerimenti al consumo e alle diverse iniziative, la campagna europea sostiene anche la ricerca tecnologica per prodotti e processi produttivi e innovazioni al fine di facilitare la diffusione sul mercato di alimenti salutari.



1

SOLUZIONE

GB Studio ha realizzato in laboratorio una gamma di prodotti (lamponi, more, ribes, mirtilli, ma che può essere allargata a molti altri frutti) semi-disidratati che possono trovare molte applicazioni sul mercato sia come semilavorato per l'industria di trasformazione, ma possono anche essere proposti come snack naturale al consumatore finale.

Durante la fase di lavorazione, oltre ai frutti, si ottiene un altro eccellente prodotto: uno sciroppo molto concentrato che può trovare applicazioni altrettanto interessanti.

La grande versatilità e il costo contenuto rendono questi prodotti decisamente appetibili per un mercato che, pur esaltandone le grandi proprietà nutrizionali e salutistiche, rimane frenato da prezzi finora troppo elevati.

2

TECNOLOGIA

La tecnologia utilizzata è semplice, ma innovativa e permette una parziale disidratazione del prodotto a basse temperature per garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali della frutta e prolungarne la shelf life fino ad un anno abbassando l'acqua libera e senza utilizzare conservanti.

La grande versatilità di questa tecnologia, inoltre,

3

APPLICAZIONI SOFT DRY FRUIT

- In aggiunta a yogurt, cereali per la prima colazione, merendine, torte, dessert, prodotti da forno, gelati
- Da consumare tal quale come snack
- Come base per composte, marmellate e conserve

APPLICAZIONI SCIROPPO DI FRUTTA

- Come topping per decorare torte e dessert
- Come base per preparare cocktails, bevande analcoliche e succhi di frutta
- Da aggiungere alle basi per gelato o come ripieno per gelati
- Per la produzione di caramelle, gelatine o come ripieno per cioccolatini
- Per la sostituzione di aromi sintetici o naturali identici anche in prodotti biologici
- Come ripieno per merendine e prodotti da forno



La naturalità della frutta ha enormi potenzialità

4

TARGET

Aziende dell'industria alimentare attente ai trend del mercato, che richiedono prodotti sani, naturali, nutrienti e con numerose proprietà salutistiche

PLUS AZIENDALI

Bassi costi di investimento per la realizzazione degli impianti di produzione.
Un prodotto finale a un prezzo molto competitivo.
Enormi potenzialità di applicazione

CHI HA PROGETTATO FRUTTA SOFT DRY FRUIT E SCIROPPO DI FRUTTA

GB Studio - Basaluzzo (AL)

(*) CHI È GB STUDIO

Situata nella provincia di Alessandria, da 25 anni si occupa di ricerca di soluzioni innovative per l'industria alimentare (www.gbfood.it)



permette di applicarla non solo ai frutti di bosco, ma a tutta la frutta in generale. Molto interessante, in rapporto alle rese che si possono ottenere, è il livello di investimento necessario alla realizzazione degli impianti e del prodotto finale.