

Valorizzazione dell'orzo nell'industria agroalimentare per lo sviluppo di alimenti funzionali ed innovativi.

RISULTATI

Nel corso del 2005 è proseguita la fase di moltiplicazione delle varietà di orzo ritenute interessanti per le loro caratteristiche agronomiche e soprattutto per il loro elevato contenuto in β -glucani. Per quanto riguarda la messa a punto del sistema di arricchimento in β -glucani degli sfarinati d'orzo, sono state effettuate le prove di micronizzazione e turboseparazione, stabilendone le condizioni ottimali. I valori migliori di arricchimento si sono avuti per le varietà nude Priora e Alamo. Sono poi state condotte delle prove tecnologiche per definire la miscelazione di frazioni arricchite in β -glucani di sfarinati di orzo con farine di frumento tenero di elevata qualità, per ottenere un buon prodotto finito che mantenga le proprietà funzionali per le quali è stato pensato. Le miscele di farine predisposte sono state poi impiegate dalla Dolciaria Val d'Enza per determinare la formulazione più adatta alla produzione di dolci da forno. Sono state condotte prove di laboratorio per ricette di biscotti usando 50% di farina di grano tenero e 50% di farina d'orzo Priora arricchito (fino ad un tenore di β -glucani di circa il 12%). Tra 10 ricette sperimentate si sono scelte per il panel test quelle che per consistenza di impasto e di friabilità finale del prodotto sono risultate essere migliori. In conclusione, dai risultati del panel test si evince che la preferenza per gradevolezza complessiva è andata ad una delle ricette di biscotti con farina d'orzo, mentre la ricetta senza orzo è stata la meno apprezzata in assoluto.