

VALORIZZAZIONE DI SCARTI DELL'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Aspetti innovativi e relativi benefici - L'utilizzo della tecnologia delle membrane separative consente di ottenere frazioni a partire da scarti del settore lattiero-caseario al fine di realizzare novel foods e nuovi prodotti ad attività nutraceutica o con particolari proprietà salutistiche. La dotazione impiantistica include sistemi di filtrazione da banco in grado di operare con volumi di matrice dell'ordine dei 5-10 litri e impianti pilota che possono trattare volumi sino a 1000 litri consentendo un'ottimizzazione del processo su una scala rappresentativa e l'ottenimento di soluzioni tecnologiche innovative immediatamente mutuabili al livello industriale. Le metodologie messe a punto consentono di valorizzare, trasformandola in materia prima ad alto valore aggiunto, una matrice considerata uno scarto dell'industria lattiera e con forte carico inquinante ambientale.

Utilizzo - Produzione di nuove tipologie di latte, in particolare latte senza lattosio (cioè a tenore inferiore e differente da quello attualmente presente sul mercato) per gli intolleranti al lattosio, in forte aumento nelle società occidentali, e/o latte anallergico rivolto principalmente a soggetti allergici alle beta-lattoglobuline. Realizzazione di prodotti innovativi per impieghi diversi.

Attività svolte e in corso - Attività in corso con Granarolo, per lo sviluppo di nuovi prodotti delattosati e senza lattoglobuline per soggetti intolleranti e allergici. Attività che prevedono la caratterizzazione ed estrazione di biomolecole ad alto valore aggiunto della scotta.



Hall Tecnologica "Processi Agroindustriali" (Centro Ricerche Casaccia) Roma

