NUTRISWISS

Alternativa priva di palma per grassi e oli

TAG funzionali e biologici certificati progettati per migliorare le formulazioni alimentari

Nutriswiss AG, un'azienda svizzera specializzata nell'approvvigionamento e nella lavorazione di grassi e oli vegetali, ha recentemente ideato metodi innovativi per produrre trigliceridi strutturati che aiutano nella sostituzione del grasso di palma con alternative vegetali e con certificazione biologica come il burro di karité o il burro di cacao. E il grossista Pellegrini S.r.l. sta già mostrando i benefici ai produttori di alimenti innovativi e ai marchi di vendita al dettaglio.

Pellegrini è un'azienda a conduzione familiare con sede a Roncà, un paese nel nord-est d'Italia situato a metà strada tra Verona e Vicenza. Sin dai primi anni del 1800, la famiglia Pellegrini si dedica alla coltivazione di olivi nei propri terreni per la produzione di olio altamente pregiato e con eccezionali proprietà nutrizionali e organolettiche. Nel corso delle generazioni l'azienda è cresciuta in modo sostanziale, trasformandosi in un grossista che rifornisce oli commestibili a produttori industriali di alimenti e a grandi rivenditori in tutta Italia. Tra questi troviamo olio di girasole, di oliva e di mandorla, nonché grassi come quello di palma, di cocco, burro di karité e di cacao.

Una domanda in crescita per il biologico

Marco, trentuno anni, rappresenta la quinta generazione della famiglia Pellegrini e due anni fa è entrato a far parte dell'azienda come Business Development Manager. Il suo obiettivo è chiaro: superare le sfide che riserverà il futuro ai settori più importanti per la Pellegrini, ovvero gelati, prodotti dolciari, prodotti da forno e creme spalmabili. Negli ultimi anni ha potuto constatare una domanda in crescita di grassi biologici certificati con proprietà funzionali su misura. "Gli italiani sono da sempre interessati a ingredienti alimentari di alta qualità", spiega. "C'è anche un interesse crescente per le alternative biologiche certificate, visto che la provenienza e l'impatto ambientale di oli e grassi sta diventando un tema rilevante sia per i consumatori che per i clienti. In questo contesto, le soluzioni di TAG su misura di Nutriswiss completano la nostra gamma di prodotti con un'alternativa di grasso biologico certificato, privo di palma e vegano che migliora le formulazioni mantenendo al contempo le proprietà funzionali desiderate".

Un processo innovativo

I trigliceridi strutturati biologici certificati (TAG) offrono un'ampia gamma di opportunità quando si parla di sviluppo e formulazione di prodotti dolciari, farciture e creme spalmabili. Questa possibilità è particolarmente allettante per il numero crescente di consumatori che non vogliono più vedere l'olio di palma nell'elenco degli ingredienti ma ci tengono ad avere un prodotto biologico certificato.
Martin Mäder, Managing Director di Nutriswiss, spiega: "Finora, le scelte per la vendita al dettaglio e le opzioni di ingredienti erano limitate. Ciò è dovuto principalmente al fatto che gli ingredienti sostitutivi potevano essere prodotti solamente con processi non biologici e alcuni produttori non erano disposti a sacrificare le proprietà tecnologiche. Per superare questi ostacoli, noi utilizziamo un processo innovativo per creare soluzioni prive di olio di palma che rispettino gli standard di qualità più elevati".

La ricerca di alternative

Il grasso di palma ha le caratteristiche tecnologiche perfette per l'impiego in prodotti da forno, creme spalmabili, dolci e cioccolato. Tuttavia, una sostituzione con altri oli o grassi vegetali può avere ripercussioni negative su caratteristiche come il gusto, la consistenza e la stabilità. Ecco perché il team di Nutriswiss crea ricette personalizzate che ottimizzano i prodotti finali tenendo in considerazione al contempo anche il processo produttivo.
Un modo per garantire la texture ideale dei prodotti convenzionali è indurire (idrogenare) gli ingredienti a base di olio. Tuttavia, ciò non è consentito nel settore del biologico. Nutriswiss ha però trovato una soluzione. Frank Möllering, Head of Research and Development, spiega: "Con il supporto di varie fasi all'interno di una sequenza processuale siamo riusciti a dare una nuova struttura ai trigliceridi. Ne risultano proprietà fisiche diverse che potenziano il comportamento di cristallizzazione e garantiscono quella sensazione di morbidezza e cremosità in bocca tanto desiderata". La matrice costituita dalla ricombinazione degli acidi grassi si lega agli oli, dando vita a proprietà sensoriali stabili con un comportamento di piacevole scioglievolezza dal punto di vista organolettico.

Collaborazione dal valore aggiunto

Pellegrini considera i TAG un elemento importante del suo portfolio: "Grazie ai trigliceridi strutturati siamo in grado di rispondere a esigenze specifiche e di aiutare la clientela a raggiungere le proprietà desiderate per i loro prodotti finali. Un esempio è la fase grassa della crema di farcitura di biscotti che deve resistere a tutto il processo di preparazione senza perdere la sua morbidezza". Per lo sviluppo di tali soluzioni su misura per gli ingredienti si affida alla collaborazione della sua azienda con Nutriswiss. Se riceviamo dati tecnici e richieste specifiche dai nostri clienti, ne parliamo con Nutriswiss e ci affidiamo alla loro esperienza e competenza per la creazione delle soluzioni più adatte al caso nostro" dice Pellegrini.

I TAG offrono molteplici soluzioni

Allo stesso modo, i TAG nuovamente strutturati possono essere utilizzati nei grassi da farcitura per barrette e cioccolatini, offrendo la consistenza in bocca desiderata. È possibile incorporare frutta a guscio, oli di frutta a guscio e/o il grasso del latte e, nonostante il modo delicato in cui si sciolgono, le creazioni a base di grasso che ne risultano hanno una buona stabilità in termini di temperatura e prevengono la migrazione e l'affioramento del grasso. E non è tutto. Infatti, per le farciture (croissant) cremose (cioccolato), le creme spalmabili e le decorazioni per biscotti, si possono anche preparare varianti a base di burro di cacao o di karité con olio di girasole, ad esempio, senza necessità di temperare. Infine, nelle applicazioni da forno, i biscotti ricoperti di cioccolato possono essere realizzati con una glassa a base di TAG che presenta un buon comportamento di asciugatura/compattazione e non lascia residui al tatto.

Il semplice grasso del latte, il grasso di cocco puro o il burro di cacao puro hanno i giorni contati. Nutriswiss sta definendo nuovi standard in questo settore: non ci sono alternative alle perfette proprietà sensoriali dei prodotti con il cioccolato, ecco perché l'azienda svizzera seleziona individualmente materie prime di alta qualità e le modifica utilizzando processi all'avanguardia.

I TAG sono anche ideali come alternativa interessante al grasso del latte o del burro in prodotti vegetariani e vegani. Inoltre, il team Nutriswiss ha recentemente sviluppato dei TAG per creme spalmabili, marinature e oli per condimento biologici. I trigliceridi strutturati ampliano la gamma di ingredienti biologici certificati come cere di rivestimento e per rivestire i confetti fino al livello delle microparticelle, Creiamo costantemente nuove applicazioni di TAG, spesso ispirate dalle richieste dei clienti.

Le fasi grasse a base di TAG sono alternative biologiche certificate e prive di palma per gelati, farciture e creme spalmabili.
iStock_dulezidar_121288845®

I trigliceridi strutturati (TAG) forniscono la flessibilità e le proprietà tecnologiche necessarie a sostituire l'olio di palma nei prodotti da forno, dolciari e con cioccolato, tra le altre cose.
AdobeStock_Igor Normann®

I TAG personalizzati offrono anche flessibilità aggiuntiva per gli operatori del settore del biologico che finora hanno avuto opzioni relativamente limitate.
AdobeStock_686033104®

Il burro di cacao o i grassi di cocco su misura possono essere usati per creare prodotti stabili e di ottima qualità con eccellenti proprietà di scioglimento e con una migrazione dei grassi nettamente minore.
AdobeStock_478806708®

Oggi Luca e Marco Pellegrini distribuiscono oli alimentari come grossisti a produttori di alimenti industriali e alla grande distribuzione in tutta Italia.
PELLEGRINI SRL®

https://nutriswiss.ch/it/soluzioni/trigliceridi-strutturati
https://pellegrini-italia.com