

Innovazione in agroindustria

Pronto al lancio il lievito naturale del PST Sicilia

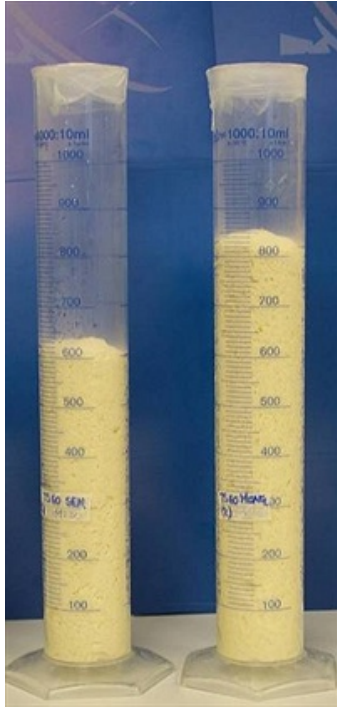
27 aprile 2009

Positivi tra i panificatori i riscontri sullo starter microbico per prodotti da forno brevettato dal PST Sicilia, nato dalla studio e dalla selezione dei lieviti autoctoni presenti in diversi areali siciliani. Migliorate le caratteristiche organolettiche, la capacità lievitante e la versatilità rispetto ai lieviti commerciali. Catara: "Prossimo obiettivo una banca di microrganismi di interesse agroindustriale per offrire alle nostre aziende la possibilità di migliorare e standardizzare la qualità dei prodotti".

Lo starter microbico brevettato dal Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia ha superato con successo la prima verifica sperimentale su larga scala condotta in collaborazione con panificatori artigianali e industriali siciliani. Il lievito in questione, ottenuto dalla selezione di lieviti naturali isolati da pasta acida o crescente tradizionale, in diversi areali siciliani, è stato impiegato su semole di varietà di grano duro autoctone e può essere utilizzato anche in sfarinati di altro tipo.

Già nelle prove di laboratorio effettuate in passato i risultati erano stati più che incoraggianti. I prodotti da forno ottenuti, principalmente pane, hanno fatto rilevare un miglioramento della capacità lievitante e delle caratteristiche organolettiche rispetto a quelli ottenuti mediante lievito di birra. Inoltre risultano notevolmente ridotti i tempi di lievitazione, con la possibilità, dunque, di aumentare la produzione per unità di tempo. Ed è migliorata la conservabilità (o shelf-life) del prodotto finito.





"Abbiamo registrato - afferma Virgilio Giannone, tecnologo alimentare del PST Sicilia - un incremento volumetrico superiore a quello ottenuto con gli starter presenti in commercio, una maggior velocità del processo fermentativo, quindi un pH più basso che contrasta lo sviluppo di muffe e aumenta la shelf-life del prodotto. Inoltre i tempi di lavorazione risultano notevolmente ridotti, il processo richiede l'utilizzo di dosi minori di lievito e c'è la possibilità di impiego dello starter anche allo stato liquido".

"Positivo - continua Giannone - il confronto con i panificatori che hanno riscontrato anche una maggiore versatilità del nostro lievito rispetto a quelli in uso, per l'elevata capacità di operare in condizioni non ottimali quali temperature variabili e stoccaggio prolungato prima dell'impiego.

Abbiamo prodotto circa cinque quintali di pane, con diverse varietà di semola, e le qualità organolettiche dei campioni sono in corso di testing tramite l'apparecchiatura innovativa del naso elettronico, capace di fornire valori assolutamente oggettivi".

"Presto ultimeremo gli altri test di laboratorio - afferma il presidente del PST Sicilia, Antonino Catara - e saremo in grado di fornire all'industria un prodotto finito che unisce tradizione e innovazione". "Per il futuro - continua il presidente Catara - pensiamo a un network di competenze capace di realizzare e sostenere una banca di microrganismi di interesse

agroindustriale, selezionati nelle aree tipiche di produzione, al fine di consentire alle nostre aziende agroalimentari di standardizzare la qualità dei loro prodotti".