

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali

Applicazione di patè di oliva alla produzione di lievitati: risultati preliminari

Lucia Aquilanti PhD
Professore Associato
Microbiologia agraria



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

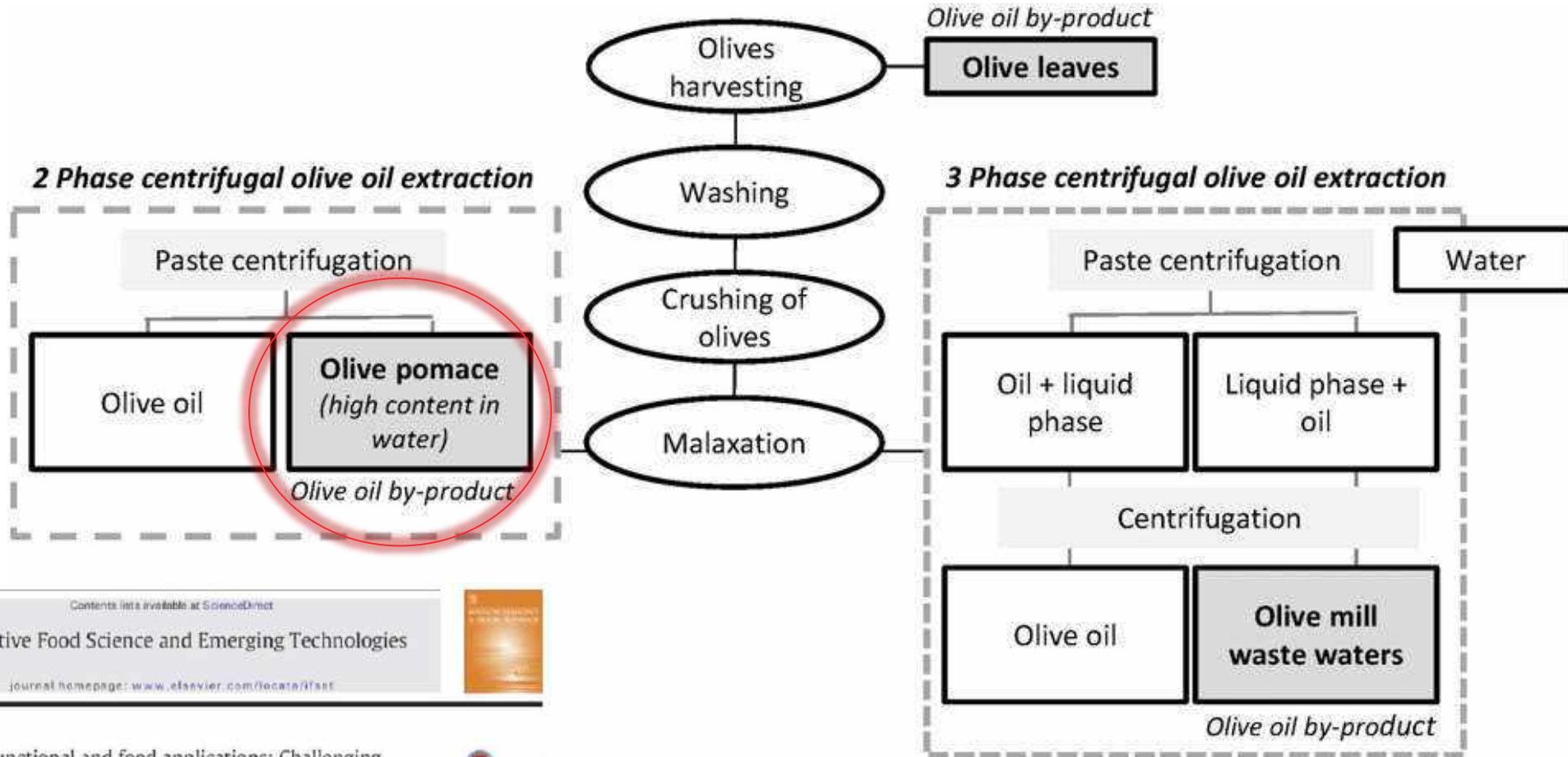
12 FEBBRAIO 2021 — SEMINARIO VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE DI OLIVE
PIANTONE DI MOGLIANO ANCHE ATTRAVERSO L'IMPLEMENTAZIONE DI NUOVI METODI DI ESSICCAZIONE A RAGGI IR

Obiettivo operativo progetto V.A.S.O.

- Produzione di **nuovi prototipi di lievitati** (pane) al paté di oliva con varie percentuali di paté



PROCESSO DI ESTRAZIONE DELL'OLIO D'OLIVA



Approssimativamente, vengono prodotti 35-40 kg di sansa per 100 kg di olive

In seguito alla separazione dell'olio d'oliva, i residui (sansa di oliva) sono composti da:

- buccia (epicarpo)
- polpa (mesocarpo)
- nocciolo (endocarpo)



Composizione paté di oliva:

- zuccheri (polisaccaridi)
- proteine
- acidi grassi
- pigmenti
- **Polifenoli**
- **Fibre**





UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



POLIFENOLI

Azione antiossidante

Sono in grado di neutralizzare i radicali liberi (ROS, *Specie Reattive all'Ossigeno*)



I ROS possono causare stress ossidativo nell'organismo (alterazioni a carico di lipidi, acidi nucleici e proteine)



Cancro

Arteriosclerosi

Malattie cardiache

Invecchiamento

Azione antinfiammatoria

Sono in grado di inibire l'attività e la sintesi di enzimi chiave dei processi infiammatori

Azione a livello metabolico

Sono in grado di stimolare l'assorbimento di glucosio e migliorare la sensibilità all'insulina



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Regolarizzano la **funzione intestinale**

Favoriscono la crescita della **flora batterica** intestinale **benefica**

Interferiscono con l'**assorbimento** dei **lipidi** (acidi grassi e colesterolo) e dei **carboidrati** (zuccheri)

Aumentano il **senso di sazietà**

Obiettivo nutrizionale: 25-30 grammi al giorno!





UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

PROCESSO DI PANIFICAZIONE



RICEVIMENTO MATERIE PRIME



STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE



DOSAGGIO INGREDIENTI



IMPASTAMENTO e FORMATURA



LIEVITAZIONE



COTTURA



RAFFREDDAMENTO



ESPOSIZIONE



VENDITA e DISTRIBUZIONE