

NEWSLETTER NO. 1

"Let's produce new functional bakery products for people with digestive disorders" - *FBforPDD*

Progetto no.: 2019-1-RO01-KA202-063170

Programma: Erasmus+ 2014-2020

Key Action 2: Strategic Partnership Projects for vocational education and training

Durata del progetto: Dicembre 2019 – Novembre 2021

Partners:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordinator)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM, UNGARIA (P2)**
- **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, ITALIA (P3)**
- **UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINA VETERINARĂ A BANATULUI REGELE MIHAI I AL ROMÂNIEI DIN TIMIȘOARA ROMANIA (P4)**
- **UNIVERSITATEA DE MEDICINĂ ȘI FARMACIE "CAROL DĂVILA" DIN BUCUREȘTI, ROMANIA (P5)**



I consumatori affetti da disturbi della digestione presentano generalmente una scarsa conoscenza in merito al valore nutrizionale del pane e alle sue implicazioni nel processo digestivo. Tale criticità è emersa dalla consultazione dei partner di progetto provenienti da diversi paesi europei.

Questo progetto aspira a supportare gli operatori del comparto dei lievitati da forno nella formulazione, produzione e commercializzazione di prodotti funzionali destinati ad essere consumati da persone che soffrono di disturbi della digestione, nell'ambito di un regime alimentare bilanciato che garantisca un corretto apporto di fibre e calorie e l'assenza di sale e glutine.

Nel contesto tecnologico attuale, caratterizzato da innovazioni continue, gli operatori del comparto dei lievitati da forno sono alla ricerca di nuove formulazioni e processi produttivi innovativi che permettano di soddisfare la domanda di consumatori che seguono regimi alimentari restrittivi. Alla luce di tali esigenze, il progetto mira a sviluppare programmi di formazione professionale per i professionisti dell'industria alimentare dei paesi partner.

Obiettivo generale: sviluppare nuove tecnologie per la produzione di prodotti da forno funzionali dedicati a persone con disturbi digestivi, attraverso una partnership strategica tra i paesi partner coinvolti.

Obiettivi specifici:

- Rafforzare la capacità istituzionale delle organizzazioni partner grazie allo scambio di conoscenze sulle migliori pratiche per la produzione di prodotti da forno funzionali destinati a persone con disturbi digestivi; migliorare le competenze degli specialisti coinvolti.

- Sviluppare la consapevolezza da parte di produttori e consumatori circa l'importanza del consumo di prodotti da forno funzionali.
- Sviluppare relazioni tra i partner del progetto per stabilire una strategia comune per la definizione e implementazione di nuove tecnologie per la produzione di prodotti da forno funzionali.

La necessità di sviluppare una strategia comune nasce da esigenze sia specifiche sia comuni per i paesi partner interessati. Grazie alle competenze delle figure professionali coinvolte, il progetto mira a sviluppare strumenti efficaci per sviluppare e diffondere in tutti paesi partner le conoscenze riguardanti la produzione e il consumo di prodotti da forno funzionali.

Target group: professionisti del settore dei prodotti da forno dei paesi partner; docenti con competenze nel campo delle tecnologie dei prodotti da forno; medici / nutrizionisti in grado di approfondire le implicazioni per la salute legate ad un consumo inadeguato di pane, e di fornire raccomandazioni riguardanti il consumo di pane da parte di soggetti affetti da particolari stati fisiologici e patologie.

