

NEWSLETTER NO. 5

"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: Progetti di partenariato strategico per l'istruzione e la formazione professionale

Periodo di implementazione: Dicembre 2019 – Novembre 2021 (+ 9 mesi)

Partners:

- **PATRONATUL ROMÂN DIN INDUSTRIA DE MORĂRIT, PANIFICAȚIE ȘI PRODUSE FĂINOASE ROMPAN (Coordinatore)**
- **KERRY INGREDIENTS (IRELAND) LIMITED (P1)**
- **SZEGEDI TUDOMANYEGYETEM, UNGHERIA (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)**

Durante il progetto, l'attività A3 - Elaborazione del manuale "Produzione di prodotti da forno funzionali" si è svolta nel periodo ottobre 2020 - novembre 2021. Al termine di questa attività è stato elaborato il manuale "Manufacturing functional bakery products", rivolto agli specialisti dell'industria della panificazione e ai nutrizionisti.



Capitolo 1. L'importanza del consumo di prodotti da forno funzionali

- 1.1. Gli alimenti funzionali e il loro ruolo nello stato di salute dell'uomo
- 1.2. Cereali e derivati - valore nutrizionale e raccomandazioni di consumo
- 1.3. Il ruolo dei cereali nella promozione e nel mantenimento dello stato di salute
- 1.4. Il ruolo della fibra alimentare nella dieta

Capitolo 2. Tipologie di prodotti da forno funzionali

- 2.1. Tipologie di prodotti da forno funzionali
- 2.2. Analisi della gamma di assortimento dei prodotti da forno con un ruolo funzionale
- 2.3. Tipologie di prodotti da forno funzionali identificate nei Paesi partner

Capitolo 3. Prodotti da forno funzionali di nuova concezione specifici per i disturbi digestivi

3.1. Prodotti da forno funzionali con disturbi digestivi:

Reflusso gastroesofageo

Celiachia

Colite ulcerosa

Indigestione

Ulcera

Sindrome dell'intestino irritabile

3.2. Prodotti da forno funzionali di nuova concezione, realizzati in funzione dei disturbi digestivi

Capitolo 4. Tecnologia di produzione per prodotti da forno addizionati con fibra solubile

4.1. Fibra alimentare: descrizione, benefici per la salute, funzionalità e applicazione in panificazione

4.2. Applicazione della fibra di acacia (Emulgold) nel pane bianco

Capitolo 5. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con probiotici per la regolazione del sistema digerente

5.1. I probiotici utilizzati in panificazione: generalità, ruolo, utilizzo

5.2. Il ruolo del microbiota intestinale

5.3. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con GanedenBC30

Capitolo 6. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zuccheri e grassi

6.1. Zuccheri nei prodotti da forno

6.2. Grassi utilizzati nella produzione di prodotti da forno

6.3. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zucchero

6.4. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di grassi

Il manuale è stato diffuso durante gli eventi moltiplicatori organizzati durante l'attuazione del progetto.

Sempre nel corso del progetto, è stata svolta l'attività A5 - Elaborazione di linee guida per professionisti sulla "Produzione di prodotti da forno funzionali".

- Responsabile per l'attività A5: SZEGEDY TUDOMANYEGYETEM(P2)
- **Periodo: Mese 24 - Mese 30 di implementazione**
- Dicembre 2021 – Maggio 2022

Le linee guida sviluppate nel progetto sono rivolte direttamente ai professionisti del settore dei Paesi partner.

La formazione dei professionisti è estremamente importante in un settore in continuo sviluppo a livello mondiale. Il processo di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze necessarie per portare a termine determinati compiti sul posto di lavoro è essenziale, con l'obiettivo finale di migliorare la qualità del lavoro dei dipendenti. Aumentando il livello di formazione dei dipendenti è possibile ottenere risultati costanti dal loro lavoro.

Attualmente in nessuno dei Paesi partner esiste materiale formativo di questo tipo, destinato in particolare ai professionisti impiegati nel settore della produzione di prodotti da forno in Romania, Italia, Ungheria e Irlanda.

Le linee guida sono innovative sia per la Romania che per l'estero. L'idea del progetto è nata dall'esigenza di avere linee guida destinate ai professionisti dell'industria della panificazione che attualmente hanno conoscenze specifiche sulla produzione di prodotti da forno, ma che, a causa della continua e aggressiva evoluzione dello sviluppo di nuove tecnologie, necessitano costantemente di formazione. Solo attraverso un personale specializzato e ben formato è possibile rispondere alle nuove esigenze della popolazione per quanto riguarda lo stile di vita attuale e la necessità di consumare alimenti funzionali.

Le linee guida sono strutturate come segue:

- **Capitolo 1. L'importanza del consumo di prodotti da forno funzionali**
- **Capitolo 2. Tipologie di prodotti da forno funzionali**
- **Capitolo 3. Prodotti da forno funzionali di nuova concezione in risposta ai disturbi digestivi**

- **Capitolo 4. Tecnologia di produzione per prodotti da forno con aggiunta di fibra solubile**
- **Capitolo 5. Tecnologie per la produzione di prodotti da forno con l'aggiunta di probiotici per la regolazione delle funzionalità dell'apparato digerente**
- **Capitolo 6. Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zuccheri e grassi**

