

NEWSLETTER NO. 6

"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)**
- **UNIVERSITA 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)**

1) Il **19 maggio 2022**, ROMPAN ha organizzato a Bucarest, in Romania, l'evento informativo e divulgativo E1&E2 - Promozione del curriculum e del manuale "Produzione di prodotti da forno funzionali" nell'ambito del progetto FBforPDD. All'evento hanno partecipato 140 persone, specialisti dell'industria alimentare in Romania.

L'evento si è aperto con l'accoglienza degli ospiti, la registrazione e il caffè di benvenuto.

Il Project Manager - Aurel Popescu - ha presentato ROMPAN, le sue attività e il progetto FBforPDD "Let's produce new functional bakery products for people with digestive disorders".

In seguito, i membri del team tecnico hanno presentato la struttura del curriculum "Produzione di prodotti da forno funzionali" e le informazioni relative ai capitoli 1, 2 e 3.

In seguito, sono stati presentati i capitoli 4, 5 e 6 del curriculum.

Le presentazioni successive hanno riguardato la struttura del Manuale "Produzione di prodotti da forno funzionali".

Il punto successivo dell'ordine del giorno era la presentazione del capitolo 1 del Manuale e delle informazioni riguardanti gli alimenti funzionali e il loro ruolo nella salute umana, i cereali e i derivati, il ruolo delle fibre nella dieta).

Successivamente, è stato presentato il capitolo 2 del manuale e le informazioni riguardanti le tipologie di prodotti da forno funzionali, l'analisi della gamma di prodotti con un ruolo funzionale, le tipologie di prodotti funzionali nei paesi partner.

In seguito, è stato presentato il Capitolo 3 del manuale, con argomenti relativi ai prodotti funzionali di nuova concezione per le persone affette da malattie dell'apparato digerente.

Nel capitolo 4 del manuale sono state presentate informazioni sulle fibre alimentari (descrizione, benefici per la salute, funzionalità e applicazioni in panificazione) e sull'uso della fibra di acacia nel pane bianco.

In seguito, è stato presentato il capitolo 5 del manuale. Si tratta della tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con probiotici utilizzati per la regolazione delle funzionalità dell'apparato digerente. Sono state presentate informazioni sui probiotici utilizzati per la panificazione, sul ruolo del microbiota intestinale e sulla tecnologia per la produzione di prodotti da forno fortificati con GanedenBC30.

L'ultima presentazione dell'evento ha riguardato il Capitolo 6 del Manuale - Tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zuccheri e grassi. Sono state presentate informazioni sui prodotti da forno e sulla tecnologia per la produzione di prodotti da forno a basso contenuto di zuccheri e grassi.

Durante l'evento è stato distribuito materiale informativo sul progetto ed è stato organizzato un pranzo.

Al termine dell'evento si è svolta una sessione di domande e risposte.

2) Il **15 luglio 2022**, la BUAS Timisoara ha organizzato l'evento "Produzione di prodotti da forno funzionali per soggetti con disturbi digestivi". L'evento è iniziato con l'accoglienza degli ospiti e la registrazione. Successivamente, è stato presentato il progetto "Let's produce new functional bakery products for people with digestive disorders". A seguire, si è tenuta la presentazione relativa alla struttura del Curriculum. Successivamente, è stata presentata la struttura del manuale. Ogni capitolo del manuale è stato presentato durante l'evento.

Successivamente, le linee guida elaborate durante il progetto sono state presentate nell'evento Moltiplicatore n. 6.

3) Il **23 luglio 2022** KERRY INGREDIENTS ha organizzato in Irlanda l'evento moltiplicatore "Manufacturing functional bakery products for people with digestive disorders". L'invito per l'evento è stato precedentemente inviato via e-mail alle parti interessate e 18 persone hanno partecipato all'evento. Bill Sheridan ha presentato KERRY INGREDIENTS e la sua attività nell'ambito del progetto. All'inizio c'è stata una presentazione del progetto. Successivamente, è stata presentata la struttura del curriculum "Produzione di prodotti da forno funzionali". È seguita la presentazione di ogni capitolo del manuale. In seguito, sono state fatte le presentazioni delle linee guida rivolte ai professionisti. È stata presentata tutta la struttura delle linee guida. Le presentazioni dell'evento sono state effettuate da Andreea Bonis e Maria Padurean.

Durante l'evento moltiplicatore è stato distribuito materiale informativo ai partecipanti ed è stata organizzata una pausa pranzo.

4) Il **26 luglio 2022**, presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, si è tenuto l'evento moltiplicatore "Produzione di prodotti da forno funzionali per persone con disturbi digestivi". L'invito è stato inviato alle parti interessate nel periodo 18-20 luglio 2022. L'evento si è aperto con l'accoglienza degli ospiti e la loro registrazione. La prof.ssa Maria de Angelis ha presentato UNIBA e il suo ruolo nel progetto FBforPDD "Let's produce new functional bakery products for people with digestive disorders" e l'obiettivo generale del progetto. A seguire, il Prof. Pasquale Filannino ha presentato i risultati intellettuali elaborati durante l'implementazione del progetto: Curricula, Manuale e Linee guida per professionisti "Produzione di prodotti da forno funzionali" al fine di promuovere, moltiplicare e trasmettere le informazioni sia nell'ambiente scolastico/educativo sia soprattutto per gli specialisti. Sono stati descritti la struttura e il contenuto dei materiali sviluppati e i benefici che il progetto può produrre. All'evento hanno partecipato 20 persone, provenienti dall'industria alimentare, dal mondo accademico e della scuola, che hanno ricevuto durante l'evento moltiplicatore materiale informativo sul progetto. Al termine dell'evento si è svolta una sessione di domande e risposte per raccogliere opinioni, suggerimenti e soluzioni per migliorare i materiali presentati all'evento.

5) Il **27 luglio 2022** l'Università di Szeged, in Ungheria, ha organizzato l'evento moltiplicatore "Manufacturing functional bakery products". L'invito era stato precedentemente inviato via e-mail il 10 luglio 2022 alle parti interessate.

20 partecipanti hanno preso parte all'evento. L'evento si è aperto con l'accoglienza degli ospiti, la loro registrazione e un caffè di benvenuto. Il progetto è stato presentato da Tivadar Kiss.

Sono seguite altre presentazioni riguardanti i risultati intellettuali raggiunti durante l'implementazione del progetto.

Ogni presentazione è stata seguita da una sessione di domande e risposte. Durante l'evento è stato distribuito materiale informativo sul progetto ed è stata organizzata una pausa pranzo e una pausa caffè.