

# The HealthBread Project

Silvia Folloni<sup>1</sup> [s.folloni@openfields.it](mailto:s.folloni@openfields.it)

Roberto Ranieri<sup>1</sup>, Eleonora Tandoi<sup>2</sup>, Jan-Willem van der Kamp<sup>3</sup>

1) Open Fields S.r.L., Strada Consortile 2, 43044 Collecchio (PR), Italy;

2) Molini Tandoi S.p.A., Via Sant'Elia, zona ind.le, 70033 Corato (BA), Italy; 3) TNO (Coordinator), Utrechtseweg 48, 3704 HE Zeist, The Netherlands



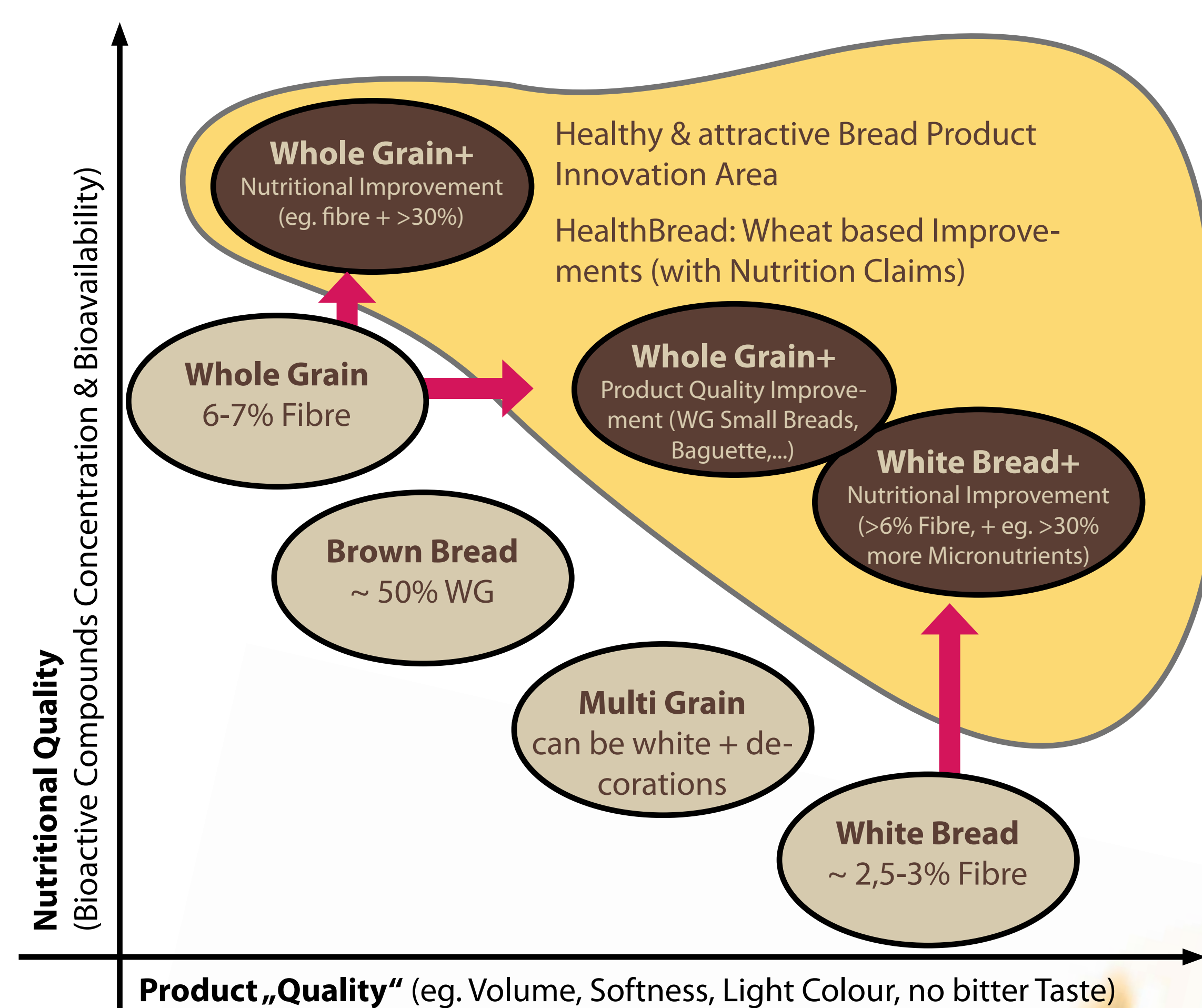
## Tasty and Healthy

### Abstract

In Europa e in tutto il mondo, le linee guida nutrizionali sottolineano l'importanza di scegliere prodotti integrali per prodotti a base di cereali. Ciononostante, il consumo attuale di integrale è molto inferiore ai livelli raccomandati. HealthBread è un progetto europeo FP7 che si propone di sfruttare i risultati ottenuti in un precedente progetto di ricerca FP6 denominato "HEALTHGRAIN". Adottando un approccio orientato alle PMI ed al consumatore, HealthBread vuole sviluppare ed offrire al mercato pani, o suoi sostituti, ricchi in Fibra Alimentare e micronutrienti del grano, con effetti benefici che vadano oltre al pane bianco e/o pane integrale standard.

### Dati del progetto

- **17 Partner** da 5 paesi europei: 2 RTO (TNO, VTT), 8 panifici (A, D, IT, NL), altre 5 PMI, 2 fornitori di farine ed ingredienti. Tre partner fungono da mentori per i panifici.
- **Output chiave:** mettere sullo scaffale otto pani appartenenti a due tipologie: White Bread+ (Pane Bianco +, WB+) and Whole Grain+ (Pane integrale +, WG+).
- **Tendenze di gradimento:** tutti i panifici coinvolti consulteranno i propri clienti per identificare le tendenze di gradimento e l'esclusivo vantaggio competitivo di questi prodotti.



### WG+

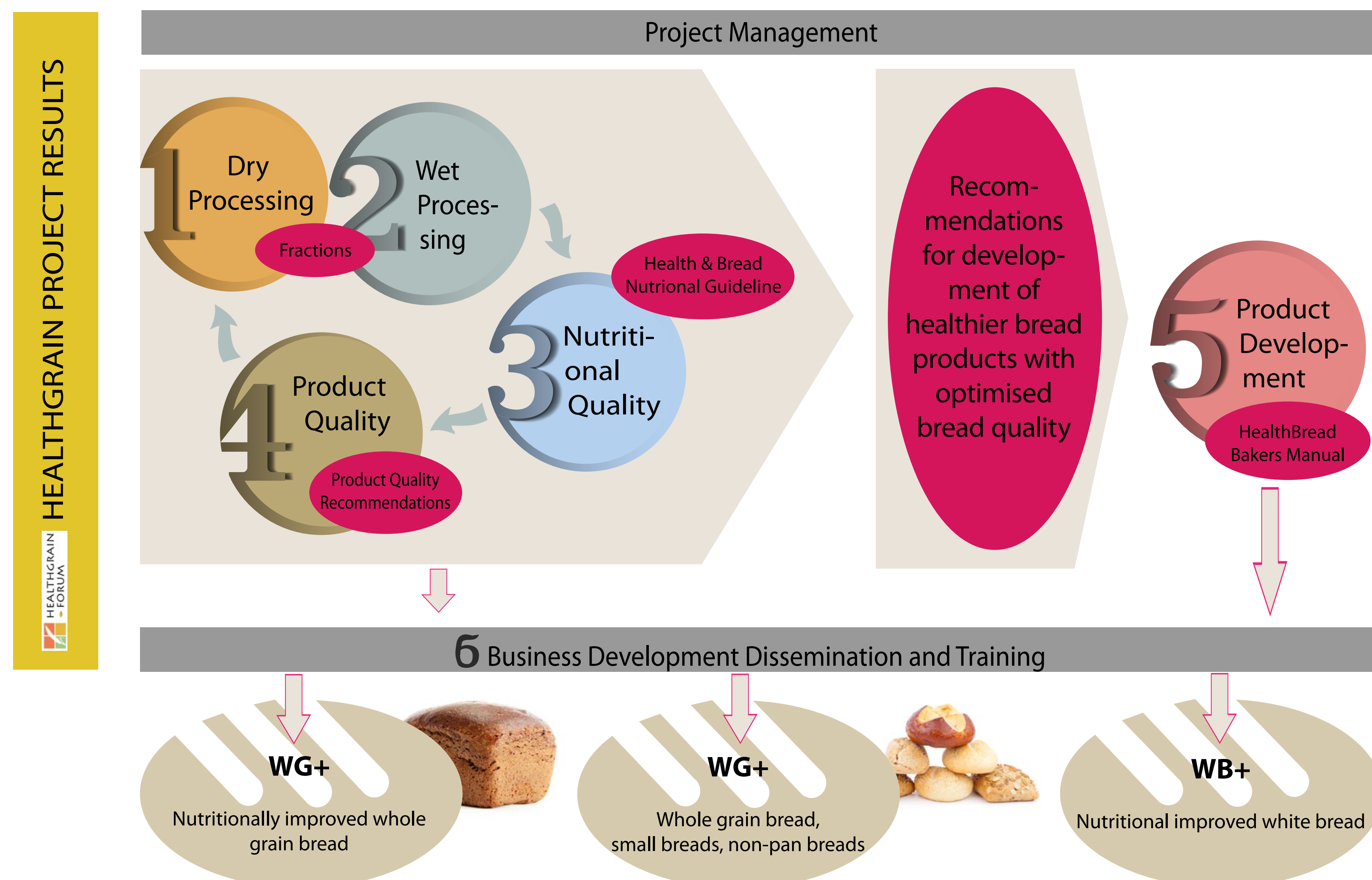
Contenuto in Fibra Alimentare e micronutrienti superiore del 30% rispetto a quello del pane integrale standard; e/o incremento del 50% della biodisponibilità dei minerali e/o aumento del 200% dell'acido ferulico libero e/o miglioramento della qualità del prodotto (gusto e texture superiori).

### WB+

Contenuto in Fibra Alimentare superiore al 6% e livelli di micronutrienti (quali Fe, Zn, Mg, vitamine B e acido ferulico) superiori del 30% a quelli del pane bianco standard; e/o incremento del 50% della biodisponibilità dei minerali e/o aumento del 200% dell'acido ferulico libero.

### HealthBread Bakers Manual

Verrà prodotto un manuale di HealthBread in quattro lingue per aiutare i panifici nella selezione e nell'utilizzo delle farine e dei processi di fermentazione sviluppati durante il progetto.



### Workpackages 1 & 2

Sviluppare materie prime innovative ottenute unicamente dalla cariosside del grano attraverso: WP1) tecniche molitorie avanzate (frazioni cruscali, concentrato integrale, materiale ricco di strato aleuronico) e WP2) processi fermentativi specifici (una combinazione di trattamenti con xylanasi e acido ferulico esterasi e fermentazioni da lieviti in condizioni ottimali).

### Workpackage 3

Guidare e supportare 1) lo sviluppo di prodotti migliori in termini di qualità nutrizionale sia per il pane bianco che per l'integrale; 2) la comunicazione al consumatore prendendo in considerazione i regolamenti e le pratiche nazionali ed Europee.

### Workpackage 4

Valutare gli effetti tecnologici in panificazione delle frazioni ricche in composti bioattivi e la qualità organolettica del pane nonché ottimizzare i parametri qualitativi chiave. Le conoscenze acquisite in laboratorio verranno trasferite al WP5 per lo sviluppo dei prodotti.

### Workpackage 5

Applicare i risultati dei WP1-4 nello sviluppo dei prodotti a livello di panifici.

### Workpackage 6

Diffondere e sfruttare i risultati di HealthBread.



Picture Credits: © Shutterstock

HealthBread (HealthBread product innovation based on FP6 HealthGrain results and Knowledge) is co-funded within KBBE of the EU 7th Framework Programme, ECGA No. 312165. This document reflects only the authors' views and the European Union is not liable for information contained therein.

