



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

ENTE PARCO NAZIONALE DEL
GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

15 DIC. 2014

Prot. n. 0013228

FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI

**VALORIZZAZIONE DI CEREALI MINORI PRODOTTI NELL'AREA
DEL PARCO DEL GRAN SASSO E DEI MONTI DELLA LAGA**

Oggetto: Richiesta di prosecuzione attività per implementazione delle analisi

In relazione alla proroga concordata relativa al Progetto di caratterizzazione e funzionalità di farine di farro e/o di altre varietà di cereali minori tra Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-alimentari (ex. Dipartimento di Scienze degli Alimenti), alla presente è allegata la descrizione delle attività previste con relativa richiesta di supporto finanziario.

In attesa di un Vostro cortese e rapido riscontro,

Cordiali saluti

Prof.ssa Paola Pittia

Mosciano Sant'Angelo, 12 dicembre 2014



FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI

Università degli Studi di Teramo

Unità di Ricerca: Tecnologie Alimentari

Via C.R. Lerici 1, Mosciano S. Angelo 64023 (TE)

Referenti scientifici: prof. Paola Pittia e prof. Giampiero Sacchetti

1. Caratterizzazione della granella e delle farine di cereali minori

1.a Caratterizzazione chimico-compositiva della granella di farro e solina

Fibra alimentare

Composti funzionali

Attività antiossidante

1.b. Macinazione della granella e resa in farina

Macinazione granella*

Distribuzione granulometrica del macinato e calcolo della resa in farina

2. Caratterizzazione chimico-compositiva di farine di farro vitreo e non vitreo e di farina di Solina

Umidità

Ceneri

Proteine

Glutine

Fibra

Composti funzionali

Attività antiossidante



3. Caratterizzazione qualitativa di prodotti derivati: prodotti da forno (grissini)

Prove di panificazione

Caratterizzazione del prodotto:

Volume

Umidità

Densità

Colore

Texture (durezza - croccantezza - elasticità - masticabilità)

Caratteristiche sensoriali

Composti funzionali

Attività antiossidante

Preventivo di costo:

8.000 Euro (IVA esclusa/inclusa?)