IL BENESSERE CHE NASCE DA UN PRODOTTO SEMPLICE COME IL PANE

Nicola Damiano
Responsabile Ricerca & Sviluppo Gruppo Novelli

Convegno Associazione Giuseppe Dossetti
La salute vien mangiando …dalla nascita
Nutrizione è Prevenzione
Roma 18-09–2008

Interpan – Gruppo Novelli



DAL 1900 PRODUCE PANE, PIZZA E PRODOTTI DA FORNO

Siti produttivi: Roma, Latina e Amelia (TR)

Produzione giornaliera oltre 600 quintali di pane

Facendo tesoro dell'esperienza acquisita negli anni Interpan riesce a coniugare le tecnologie più evolute del settore con il rispetto dei metodi di lavorazione più tradizionali……

….LIEVITAZIONE NATURALE

La lievitazione naturale è un lento e lungo processo di lavorazione che inizia 24 ore prima della produzione, con la **"madre" o lievito naturale.**



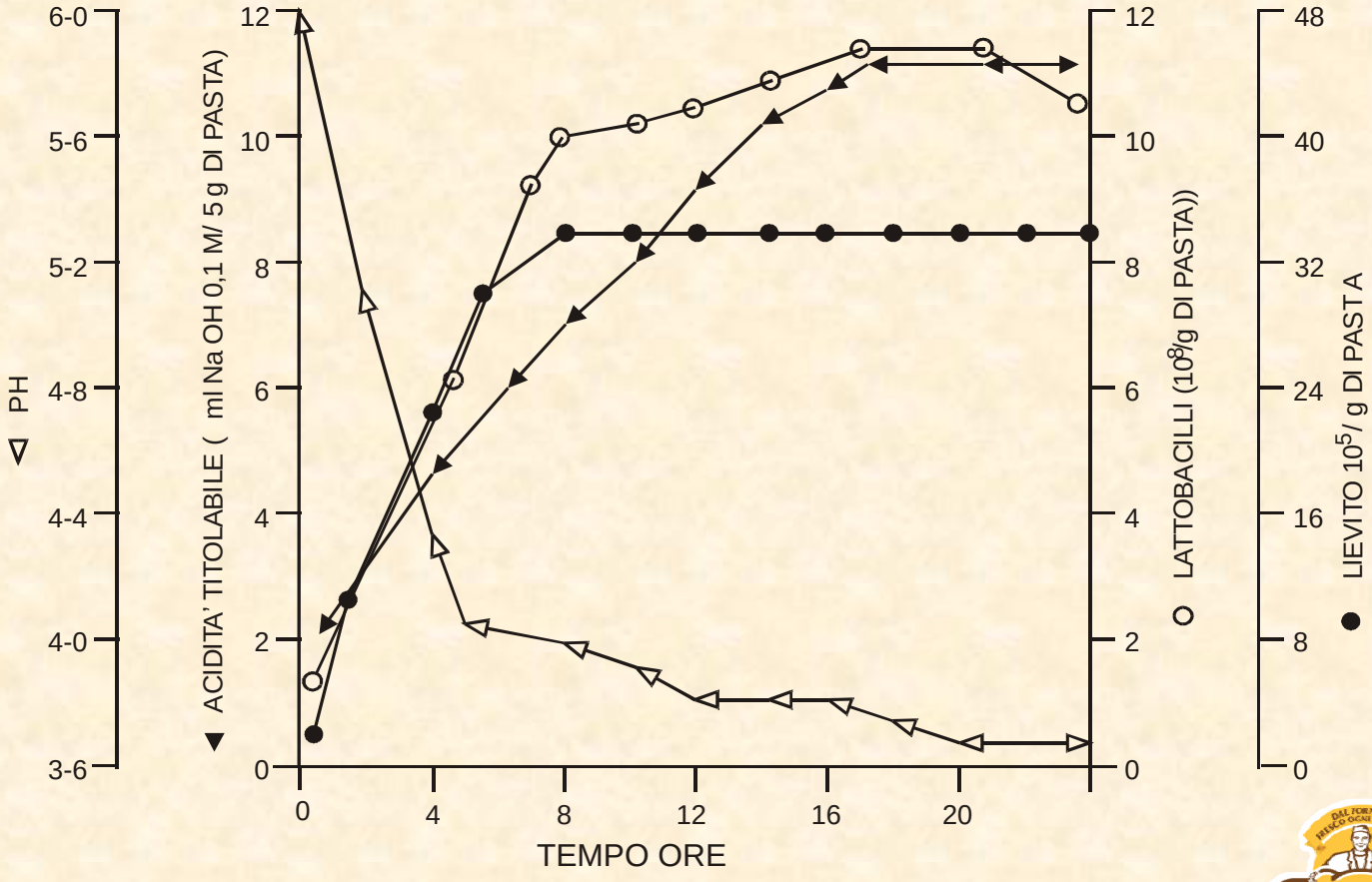
La madre è un impasto formato da farina ed acqua che viene lasciato fermentare **spontaneamente** ad opera di microrganismi presenti naturalmente nella farina, in particolari condizioni di temperatura e umidità.

Dopo una serie di "rinfreschi", ognuno seguito da una nuova fase di fermentazione, l'impasto acquisisce una capacità lievitante ed acidificante costante ed è "maturo" per essere utilizzato come *starter naturale* per la produzione del Pane

I VANTAGGI DELLA LIEVITAZIONE NATURALE

- Il pane mantiene la sua fragranza più a lungo (Ritardo del raffermimento e all'ammuffimento)
- Inconfondile sapore e profumo del pane di una volta
- Mette a disposizione dell'organismo umano una maggiore quantità di sali minerali
- La mollica si presenta più regolare ed omogenea, caratteristica dei pani tradizionali
- Il pane è maggiormente digeribile

EVOLUZIONE DELL'ACIDITA', PH E FLORA MICROBICA



ATTIVITA' MICROBICA DEI LATTOBACILLI NEL CONTESTO DELLA TEORIA AD OSTACOLI

CONTAMINANTE → CRESCITA DI BACILLI (ROPING) E DI MUFFE

CONSERVAZIONE PANE



pH - ACIDITA'

LATTICO - ACETICO

CONDIZIONI RIDUCENTI

BUTIRRICO - FENILLATTATO

REUTEROCICLINA - BATTERIOCIDINE

PRINCIPALI DIFFERENZE TRA IL PANE CON LIEVITAZIONE NATURALE E PANE CON LIEVITO DI BIRRA

CARATTERISTICHE	PANE A LIEVITAZIONE NATURALE	PANE CON LIEVITO DI BIRRA
pH	3,8 – 4,6	5,3 – 5,8
Acido lattico segale	0,8 – 0,9 %	-
grano	0,4 – 0,8 %	0,005 – 0,04 %
Acido acetico segale	0,25 – 0,30 %	-
grano	0,10 – 0,40 %	0,005 – 0,04 %
Sviluppo del pane (massa volumica)	0,22 – 0,30	≤0,20
Imbibizione della mollica (quantità d'acqua legata dalla mollica)	ca. 0,5 volte il peso della mollica	da 1 a 1,5 volte il peso della mollica
Raffermimento	Lento	Rapido
Conservazione microbiologica	Buona protezione contro le contaminazioni batteriche e fungine	Sensibile all'azione dei batteri e delle muffe
Aspetti nutrizionali	Idrolisi enzimatica molto forte, con liberazione di AA precursori di composti aromatici, miglioramento digeribilità e valore nutrizionale.	Idrolisi enzimatica debole.
	Attività ottimale delle fitasi e degradazione dell'acido fitico responsabile della formazione di complessi con alcuni ioni (Ca, Fe, Mg, Zn,…)	Azione ridotta delle fitasi, effetto decalcificante.

PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE: PRODOTTI A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO

Interpan produce da sempre una gamma di pani SENZA AGGIUNTA DI SALE NELL'IMPASTO quindi ideali nelle diete povere di sodio.

Esiste una evidenza scientifica, ormai consolidata da tempo, che l'eccessivo consumo di sale è strettamente correlato all'ipertensione arteriosa, quali l'infarto e l'ictus cerebrale.
L'Organizzazione Mondiale della Sanità raccomanda un consumo di sale giornaliero pro capite inferiore ai 5 grammi.

Diviene quindi importante una sua riduzione nel consumo giornaliero.

PRODOTTI CON LIEVITAZIONE NATURALE E A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO

PANDILEGNA

E' il tipico Pane di Terni **lievitato naturalmente** e **cotto nel forno a legna.**
Preparato secondo l'antica ricetta **senza aggiunta di sale nell'impasto**.
Il bassissimo contenuto di **sodio, solo lo 0,006%,** è naturalmente presente negli ingredienti utilizzati.





interpan

PANE DI TERNI

Lievitato naturalmente e preparato secondo l'antica ricetta **senza aggiunta di sale nell'impasto**.

Il Pane di Terni ha un bassissimo contenuto di **sodio, solo lo 0,01%,** naturalmente presente negli ingredienti utilizzati.





con solo lo 0,01% di sodio

interpan

PANDIMACINA

Con **lievitazione naturale** e impiego di **farina macinata a pietra.**

La tradizionale macinazione a pietra della farina permette di trattenervi una maggior quantità di fibra e preserva al meglio il valore nutrizionale del germe di grano

Fonte di fibra

Con solo 0,015% di sodio





interpan

I Sapori® del Benessere

La linea di affettati **"I Sapori del Benessere"** è il risultato dell'attenzione di Interpan al benessere quotidiano senza rinunciare al gusto e alla fragranza dei tipici pani tradizionali

interpan

Pane
con grano duro integrale

fonte di fibra e fosforo



Realizzato con la semola rimacinata di grano duro integrale che conferisce al pane un caratteristico colore dorato ed un sapore e profumo più intenso

interpan

PANE AL GRANO DURO INTEGRALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

- Valore energetico 195 kcal – 827 Kj
- Proteine 9,8 g
- Carboidrati 34,7 g
  di cui zuccheri 2,32 g
- Grassi 1,90 g
  di cui saturi 0,36 g
- Fibra 6,50 g
- Sodio 0,42 g
- Fosforo 200 mg (25 % RDA adulto 30 – 59 anni)

Claim nutrizionale: Fonte di fibra e fosforo

Pane 4 cereali

fonte di fibra, calcio e fosforo



Nasce dall'unione della farina di frumento con avena, orzo e segale, arricchito con semi di girasole, semi di lino, fiocchi d'avena e fiocchi di frumento.

interpan

PANE AI 4 CEREALI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

- Valore energetico 291 kcal – 1232 Kj
- Proteine 10,8 g
- Carboidrati 54,9 g
  di cui zuccheri 1,93 g
- Grassi 3,08 g
  di cui saturi 0,52 g
- Sodio 0,34 g
- Fibra 5,36 g
- Calcio 200 mg (25 % RDA adulto 30 – 59 anni)
- Fosforo 170 mg (21 % RDA adulto 30 – 59 anni)

Claim nutrizionale: Fonte di fibra, calcio e fosforo

FIBRA ALIMENTARE

- Aumento del senso di sazietà e miglioramento della funzionalità intestinale
- Riduzione del rischio di malattie cronico degenerative: tumore al colon-retto, il diabete e malattie cardiovascolari
- Livello di assunzione raccomandato 30 grammi/die

CALCIO

- Fondamentale per la struttura delle ossa e dei denti
- Importante nelle funzioni altamente specializzate: attivazione enzimatica, impulsi nervosi, contrazione muscolare, moltiplicazione cellulare
- LARN 800 mg/die

FOSFORO

- Costituente fondamentale delle ossa (idrossiapatite)
- Fosfolipidi nelle cellule del tessuto nervoso
- Fosfati nel metabolismo intermedio
- Composti adibiti a deposito e trasporto di energia (ATP)
- Trasmissione intracellulare di messaggi ormonali (AMPc)
- LARN 800 mg/die

CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- Certificazione Internazionale per il proprio Sistema di Garanzia di Qualità **ISO 9001:2000**.

- Certificazione Internazionale **SA 8000:2001** per l'etica del lavoro e la responsabilità sociale.

- Lo stabilimento Interpan di Roma ottiene con il grado più alto la Certificazione secondo gli standard **BRC** e **IFS**. Gli standard **BRC** (British Retail Consortium) e **IFS** International Food Standard) sono norme specifiche del settore alimentare che vengono sempre più frequentemente richieste dalle aziende per qualificare i propri fornitori secondo requisiti di qualità, sicurezza e conformità alla normativa sui prodotti alimentari.