

Nuovi ingredienti a base di frutti tradizionali fermentati per la produzione di gelati funzionali

Antonia Gallo¹, Annamaria Tarantini^{1,2}, Francesca Anna Ramires¹, Giuseppe Romano¹, Gianluca Bleve¹

1. CNR – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, CNR-ISPA, via provinciale Lecce-Monteroni, 73100 Lecce, Italy
2. Università di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A), 70126 Bari, Italy

L'attività proposta esplora l'impiego di una purea fermentata di frutti tipici e tradizionali dell'area Mediterranea (melograno, fico d'India, ecc.) come ingrediente innovativo e funzionale per la produzione di gelati. Tali frutti sono rinomati per le loro proprietà nutrizionali, essendo una ricca fonte di antiossidanti, vitamine e polifenoli, tra cui gli antociani. Questi composti offrono numerosi benefici per la salute, tra cui proprietà anti-infiammatorie, anti-carcinogeniche e cardioprotettive, che li rendono particolarmente interessanti per l'industria alimentare orientata alla salute e al benessere.

Nel contesto di questo studio, la purea di tali frutti, ottenuta mediante trattamenti fisici tecnologicamente convalidati, sarà sottoposta a un processo di fermentazione controllata utilizzando ceppi selezionati di microrganismi (lieviti e batteri lattici), con il fine di migliorare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali del prodotto finale. La fermentazione permetterebbe infatti di migliorare la biodisponibilità di nutrienti essenziali, come antiossidanti, polifenoli e vitamine, che contribuiscono a promuovere la salute generale e a combattere lo stress ossidativo. Questo processo, inoltre, garantirebbe l'arricchimento della purea con composti bioattivi derivati dalla fermentazione, che possono avere benefici aggiuntivi sulla salute intestinale e sul sistema immunitario.

L'inclusione di purea di frutti fermentata nei gelati non solo valorizza il profilo nutrizionale del prodotto, ma può migliorarne anche la texture e il gusto, grazie allo sviluppo di aromi complessi e unici che derivano dalla fermentazione, interpretando le crescenti aspettative dei consumatori in cerca di alimenti funzionali e naturali, che offrono benefici per la salute oltre alle semplici proprietà nutritive.