

## **Nuovi topping ad alto valore nutrizionale/organolettico**

### **Eccellenze regionali & gelato (miele, varietà locali di frutta)**

#### **Durante Miriana, Tufariello Maria**

Si intende proporre un contributo allo sviluppo di nuove formulazioni di gelato ad alto valore nutrizionale/organolettico mediante utilizzo di matrici vegetali ottenute da varietà locali di frutta, tipici del territorio pugliese, mediante un approccio scientifico e sostenibile.

L'attività verrà svolta partendo dalla preparazione di matrici disidratate da alcuni frutti tipici del territorio Pugliese (es. fico, albicocche, pesca, mandorle) mediante liofilizzazione e/o trattamento in stufa sotto vuoto. Successivamente si procederà con l'estrazione, mediante l'impiego di tecnologie green, e caratterizzazione di molecole bioattive e molecole volatili. Gli estratti, previa disidratazione mediante spray dryer, ed i distillati ottenuti verranno proposti come ingredienti e aromatizzanti, rispettivamente, per la formulazione di gelati.

Lo sviluppo e l'ottimizzazione mediante nuove tecnologie green permetterà di ottenere un ampio spettro di composti bioattivi lipofili e/o idrofilici con potenziali usi come ingredienti attivi in nuove formulazioni di gelato