

## Gelato funzionale a base di *Chlorella vulgaris* bianca

Laura Pucci

IBBA Pisa

L'industria alimentare cerca costantemente nuovi ingredienti funzionali per migliorare i prodotti. La microalga *Chlorella vulgaris*, nota per le sue proprietà nutrizionali e *superfood* molto promettente già approvato come ingrediente alimentare sia in USA che in UE, ha un uso limitato nei gelati a causa del colore verde intenso della clorofilla.

Tuttavia esistono sul mercato nuove varianti di *Chlorella* prive di clorofilla (*Chlorella* "bianca" o "gialla"), che offrono nuove possibilità per l'uso alimentare, inclusi i gelati. L'utilizzo di *Chlorella* priva del colore verde come ingrediente nella formulazione di gelati, non altera significativamente il colore del prodotto finale, che rimane bianco o leggermente beige, ma può migliorarne significativamente il profilo nutrizionale e salutistico.

Studi scientifici hanno dimostrato l'efficacia di *Chlorella vulgaris* come antinfiammatorio, antiossidante e detossificante; queste nuove varianti presentano inoltre un contenuto proteico particolarmente elevato (40-50% s.s.), sono fonte di vitamina B12 e possono essere fortificate in vari micronutrienti.

Infine, la fermentazione di farine di *Chlorella* "bianca", potrebbe aumentarne le proprietà funzionali; sono in corso studi mirati ad ottimizzare questo promettente ingrediente alimentare.