



ti invita al secondo webinar della serie 2023

I venerdì di AITeL

***Strategie di riduzione del
sale nei formaggi
tra
esigenze nutrizionali,
tecnologiche e sensoriali***



**Venerdì 21 aprile 2023
ore 16.00 -17.15**

(per collegarsi cliccare qui)

A Marzo 2023 l'Organizzazione Mondiale della Sanità (WHO) ha emesso un report per promuovere la riduzione del consumo di sale, considerato l'elemento chiave della diffusione delle malattie cardiovascolari. IDF (International Dairy Federation) ha rimarcato che, pur condividendo gli obiettivi di WHO, la letteratura evidenzia che il consumo di formaggi non è correlato ad un incremento di problemi cardiovascolari, perché il formaggio non è solo sale ma è un insieme di tanti nutrienti che sinergicamente concorrono a determinare un effetto positivo.

Pur perseguendo l'obiettivo di mettere in atto tutte le possibili strategie per ridurre il contenuto in sale, occorre comunque ricordare che ciò è difficile da realizzare in un formaggio in quanto il sale contribuisce alla qualità e alla sicurezza. Infatti, diversamente da altri alimenti, dove una semplice riformulazione degli ingredienti può essere sufficiente, una diminuzione del contenuto di sale nel formaggio determina un aumento dell'umidità e dell'attività dell'acqua, interferisce sulla regolare evoluzione dei processi della maturazione e modifica le proprietà sensoriali. Inoltre, le strategie adottate dovranno considerare che differenti tipologie di formaggio presentano caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche molto diverse e quindi una diversa suscettibilità alla comparsa di difetti indesiderati.

Moderatore: Nadia Innocente

Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari-Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali ed Animali – Università di Udine

16,00 Saluti e Introduzione

Andrea Summer,

*Zootecnico, Università di Parma,
Presidente AITeL*

Ivana Gandolfi

R&D Parmalat, Lactalis Italia

16,10 – Il sale nei formaggi: riduzione e/o sostituzione?

Germano Mucchetti

Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari

**16,30 – È possibile ridurre il contenuto di sale nei formaggi?
Il caso del Parmigiano Reggiano**

Elena Bortolazzo

Ricercatrice presso Centro Ricerche Produzioni Animali Soc.Cons.p.A

16,55 -17,15 Discussione

*Per info: Ivana Gandolfi, Parmalat,
vicepresidente AITeL,
0521 808900; 3358313565*