



**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## VALORIZZAZIONE DELLE TREBBIE DI BIRRA NELL'INDUSTRIA DOLCIARIA

<https://www.dolciariamonardo.com/>



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Soriano Calabria (Vibo Valentia) Calabria Italia  Soriano Calabro (Vibo Valentia) Calabria Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Produzione
<b>Settore</b>	Cibo e bevande
<b>Target Groups</b>	CONSUMATORE FINALE, INDUSTRIE DI LAVORAZIONE DELLA BIRRA
<b>Tipo di finanziamento</b>	Pubblico-privato
<b>Livello di Applicazione</b>	Unione Europea Internazionale Nazionale Regionale
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore
<b>Durata</b>	Da Aprile 2019 a Aprile 2040
<b>TRL</b>	non inserito

## **Motivazione**

Nell'era in cui combattere gli sprechi alimentari prestando attenzione alla sostenibilità è all'ordine del giorno, i sottoprodotti dell'industria cerealicola meritano un particolare occhio di riguardo affinché il loro impiego in prodotti innovativi e salutari accresca. Tra i sottoprodotti derivanti dal processo di birrificazione, le trebbie di birra sono una fonte di fibre, proteine e composti fenolici.

## **Descrizione**

Utilizzo delle trebbie di birra nella produzione di prodotti dolciari.

## **Risultati**

Produzione di biscotti ad elevato contenuto di fibre, proteine e composti fenolici e con relative proprietà nutraceutiche derivanti. Creazione di un modello di economia circolare per il recupero dello scarto di lavorazione della birra.

## **Condizioni per la replicabilità**

Conoscenza di base delle principali tecniche di lavorazione industriale per la produzione dolciaria/ Conoscenze nel trattamento e lavorazione delle trebbie di birra.

## **Barriere, criticità, limiti**

Assenza di regolamentazione sul tema della circolarità

## **Contatti**

qualita@dolciariamonardo.com