ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

VALORIZZAZIONE DELLE TREBBIE DI BIRRA NELL'INDUSTRIA DOLCIARIA

https://www.dolciariamonardo.com/

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