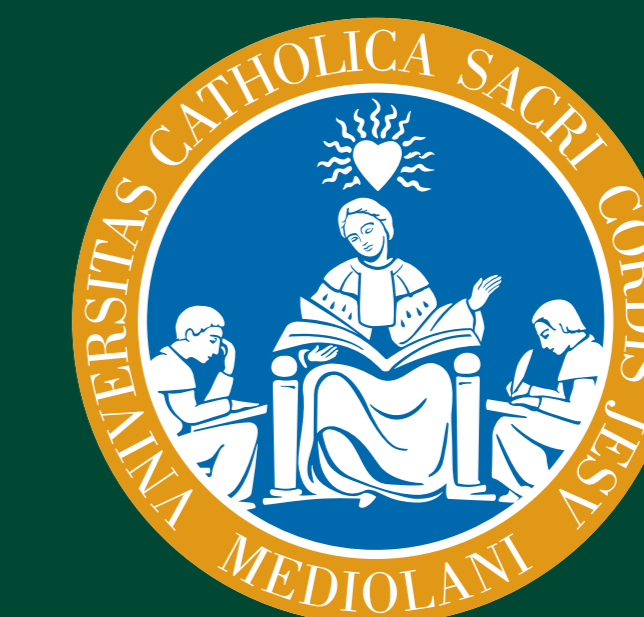


La pasta per celiaci che non fa aumentare di peso

La ricerca dell'Istituto di Scienze degli Alimenti e della Nutrizione della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali fornisce risultati molto promettenti contro i rischi di sovrappeso e obesità.

I ricercatori piacentini hanno realizzato in via sperimentale pane e pasta utilizzando tra gli ingredienti la farina di fagiolo, ottenendo prodotti con una maggior resistenza alla cottura e con caratteristiche di gusto e profumo eccellenti. Altri prodotti, tra cui biscotti e cracker, stanno per essere formulati sempre dall'Isan, al fine di ampliare il bacino di offerta dei prodotti gluten free a largo consumo.

Per approfondimenti:



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

piacenza.unicatt.it