



UNIVERSITÀ DI PISA

*Prof.ssa Manuela Giovannetti, Università di Pisa: “Rispetto al convenzionale lievito di birra prodotto industrialmente, i superlieviti hanno conferito agli impasti, durante la fermentazione, una più elevata capacità antiossidante e un più alto contenuto in polifenoli e antocianine”*



Pisa,

21 ottobre 2020 - Superlieviti e farine da grani speciali, anche blu, sono gli ingredienti del pane della salute così come selezionati nei laboratori delle Università di Pisa e di Torino. La particolare ‘ricetta’ emerge da uno studio appena pubblicato sulla rivista *Scientific*

*Reports* del gruppo Nature. I ricercatori pisani hanno individuato 39 superlieviti a partire da 139 diversi ceppi. La scelta è stata fatta sulla base dell’attività lievitante, del contenuto in polifenoli e della capacità di neutralizzare i fitati, che sono composti “antinutrizionali” contenuti in varie farine di cereali che inibiscono ad esempio l’assorbimento del ferro.

“Rispetto

al convenzionale lievito di birra prodotto industrialmente - spiega la prof.ssa

Manuela Giovannetti dell'Università di Pisa - i superlieviti hanno conferito agli impasti, durante la fermentazione, una più elevata capacità antiossidante e un più alto contenuto in polifenoli e antocianine”.



*Manuela Giovannetti e Monica Agnolucci*

Da Torino sono invece arrivate le farine speciali: di farro, di orzo e di tre varietà di grano, una convenzionale, una a seme giallo ricca in carotenoidi, e una a seme blu ricca in antocianine. Queste farine sono state scelte e caratterizzate nei laboratori torinesi anche per il loro contenuto in luteina e per la loro capacità antiossidante. L'analisi degli impasti fermentati con i diversi ceppi di lievito, ha quindi permesso di selezionare la combinazione migliore fra lieviti e cereali.

“Attualmente assistiamo a una crescente richiesta di prodotti da forno che presentino caratteri funzionali benefici per la nostra salute - conclude la prof.ssa Monica Agnolucci del team pisano - per questo sono necessari studi sui lieviti naturalmente presenti negli impasti tradizionali, al fine di selezionare i ceppi con le migliori caratteristiche pro-tecnologiche, nutrizionali e nutraceutiche”.

La ricerca è stata condotta da Michela Palla, Arianna Grassi, Debora Giordano, Cristina Sgherri, Mike Frank Quartacci, Monica Agnolucci, Manuela Giovannetti per l'Università di Pisa e Amedeo Reyneri e Blandino Massimo per quella di Torino.

*Riferimenti all'articolo scientifico: Palla*

*Michela, Blandino Massimo, Grassi Arianna, Giordano Debora, Sgherri Cristina, Quartacci Mike Frank, Reyneri Amedeo, Agnolucci Monica, Giovannetti Manuela (2020). Characterization and selection of functional yeast strains during sourdough fermentation of different cereal wholegrain flours. SCIENTIFIC REPORTS, 10, 12856 <http://dx.doi.org/10.1038%2Fs41598-020-69774-6>*