



**UNITYFVG**

United Universities of FVG  
Technology Transfer

## COMPOSTI SOSTITUTIVI E/O IMITATIVI DEI GRASSI

*A ridotto contenuto di grassi saturi e privi di trans isomeri degli acidi grassi*



### Settore:

Industria alimentare

### Titolarità del brevetto:

Università degli Studi di Udine

### Inventori:

S. Calligaris, L. Manzocco, S. Plazzotta

### Data di priorità:

15/06/2016

### Numero brevetto:

102016000069429

### Status del brevetto:

domanda

### Disponibilità alla licenza:

Sì

### Contatti:

Ufficio Trasferimento Tecnologico - Università di Udine

[brevetti@uniud.it](mailto:brevetti@uniud.it) - tel. 0432 556384

### In cosa consiste?

Oggetto del brevetto è un metodo di preparazione di un'emulsione solida plastica avente un ridotto contenuto di acidi grassi saturi e priva di trans isomeri, costituita prevalentemente da olio liquido. Il prodotto che si ottiene è del tutto simile alle margarine commerciali costituite da grassi idrogenati o da derivati dell'olio di palma. Le caratteristiche reologiche dell'emulsione solida possono essere modulate per rispondere a specifiche necessità. Essa può essere impiegata in alternativa ai grassi solidi per la produzione di alimenti, quali prodotti da forno, prodotti di pasticceria, gelati e confetteria.

### A che bisogno risponde?

Come noto, i derivati di olio di palma sono ricchi di acidi grassi saturi (>55%), mentre i grassi idrogenati contengono trans isomeri degli acidi grassi. Attualmente è in atto un processo mediatico che punta alla completa eliminazione di questi grassi dai prodotti alimentari sia per motivazioni salutistiche che di sostenibilità ambientale. Inoltre è fatto recente l'allerta nei confronti dell'elevato contenuto del contaminante MCPD nei derivati di olio palma. Questo sta inducendo le aziende alimentari a trovare urgentemente un'alternativa a questi ingredienti. Ad oggi vi è una sostanziale carenza di processi volti all'ottenimento di sostituti delle margarine contenenti grassi idrogenati o derivati dell'olio di palma che abbiamo idonee caratteristiche di processabilità.

### Che vantaggi ha?

- ✓ Versatilità di utilizzo.
- ✓ Possibilità di ridurre il contenuto di acidi grassi saturi negli alimenti.
- ✓ Contiene prevalentemente oli vegetali ad elevato contenuto di grassi insaturi.
- ✓ Può essere utilizzata anche in prodotti che richiedono sfogliatura.

### Qual è il mercato di riferimento?

- ✓ Aziende alimentari che producono alimenti contenenti grassi solidi ad elevato contenuto di acidi grassi saturi
- ✓ Aziende che vogliono sostituire i grassi derivanti dall'olio di palma
- ✓ Aziende che producono grassi alimentari

### Stato di avanzamento

La fase di ricerca si è conclusa e si è pronti per lo scaling-up del processo di produzione dell'emulsione solida.

**Università degli Studi di Trieste**

Industrial Liaison Office  
Piazzale Europa 1, 34127 Trieste

**Università degli Studi di Udine**

Ufficio trasferimento tecnologico  
Vicolo Florio 4, 33100 Udine

**Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati**

Servizio trasferimento tecnologico  
Via Bonomea 265, 34136 Trieste