Il Sole 24 ORE

Quotidiano Data 03-11-2021
Pagina 30
Foglio 1

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

Aziende & Territorio
a cura di PUBLIMEDIAGROUP.IT

Soluzioni innovative dedicate al settore Food & Beverage

Nuove tecnologie e moderni sistemi applicati all'industria alimentare per renderla sempre più 4.0

Lfree: il senza lattosio nei formaggi DOP

"Caparbie e sognatrici, passo dopo passo percorriamo lunghe distanze". Descrivono così il loro percorso le due donne alla guida di **ELLEFREE srl**, azienda nata come startup e oggi protagonista di uno dei settori più in crescita nel nostro paese, il senza lattosio.

Nel 2016 Eleonora Zeni e Maria Sole Facioni, danno vita al primo e unico Marchio di certificazione Lfree® che identifica e differenzia le referenze senza lattosio o senza latte sullo scaffale.

Il Marchio Lfree® si posiziona in un mercato in crescita, solo nell'ultimo anno il segmento senza lattosio ha registrato +6,7%. Nonostante il trend positivo, si moltiplicano i claims "fuorvianti" sui prodotti, che contribuiscono a generare quindi confusione nel consumatore intollerante.

«Proprio in questo scenario si inserisce il nostro progetto di ricerca che ha l'obiettivo di far chiarezza e di fornire univoche informazioni sul quantitativo di lattosio presente nei formaggi DOP caratterizzati da stagionature diverse – dichiara Facioni – in particolare, lo studio si propone di incrementare e diversificare l'offerta dei prodotti caseari adatti all'alimentazione delle persone latto-intolleranti.

Pink Team ELLEFREE srl

Lo studio, recentemente pubblicato sulla rivista scientifica internazionale Foods, si è focalizzato sulla composizione dei principali formaggi DOP. Grazie alla collaborazione con l'Università di Pisa, sono state ricercate ed impiegate le tecniche analitiche più sensibili e specifiche (circa 140 analisi in 2 laboratori accreditati) in grado di rilevare un residuo di lattosio inferiore a 0,001%.

Tra i formaggi che hanno superato tutte le prove, spiccano Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano già dalla loro prima stagionatura. Si aggiungono alla lista Brie, Taleggio, Fontina e Pecorino Toscano (stagionato almeno 4 mesi).

«Questo lavoro di ricerca rappresenta un'innovazione nel settore food rivoluzionando il comparto lattiero-caseario adatto alla dieta senza lattosio – continua Facioni – finalmente è possibile evitare inutili restrizioni dietetiche e riscoprire gusti ormai abbandonati, oltre a mettere un punto alle fake news che circolano sul tema».

Il Marchio Lfree® rappresenta quindi lo strumento chiave dell'etichettatura senza lattosio, lo confermano le 20 aziende che hanno scelto di valorizzare con la certificazione più di 300 prodotti.

«Grazie a questo studio condotto dal nostro team di R&D, è oggi possibile entrare in un nuovo mercato caseario, fatto di eccellenze del Made in Italy, certificandone la naturale assenza di lattosio – conclude Zeni – il nostro obiettivo è quello di semplificare la spesa del consumatore intollerante, in Italia circa il 50% della popolazione, comunicandogli l'idoneità dei prodotti adatti alla propria esigenza alimentare».

Info: www.ellefree.com

Marchio Lfree certifica l'assenza di lattosio

Rivoluzione nel settore lactose-free

Analizzati 25 formaggi DOP che sono risultati Naturally Lactose Free, idonei quindi ad essere certificati con il Marchio Lfree®

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.