



Innovazione tecnologica nella produzione di derivati del Burro Brazzale: le preparazioni della linea “Burro-Aromi Naturali”

Al SIGEP 2023 sarà presentata da Brazzale Spa la prima linea di prodotti destinati all’operatività tecnologica dell’industria della pasticceria e scaturita dal progetto “**BURRO-Aromi Naturali**”, con dimostrazione di prototipi di produzione.

Le motivazioni che giustificano l’introduzione delle innovative “preparazioni alimentari” della gamma possono considerarsi largamente intuibili da parte degli operatori che ruotano nel campo delle produzioni dolciarie, ma si crede opportuno farne oggetto di particolare attenzione perché:

- a) Rappresentano un ulteriore segno di attuale tendenza all’innovazione nel settore verso cui si sviluppa “Brazzale SpA”.
- b) Brazzale SpA ha ritenuto di sopperire all’attuale indisponibilità nel mercato di burro della più eccellente qualità in forma facilmente utilizzabile come supporto “attivo” nel conferire *aroma esclusivamente naturale, con garanzia documentale*, alle preparazioni dolciarie.
- c) Rinforzare la proposta di impiego di burro Brazzale come veicolo di efficienza incontrastata ai fini della *efficienza e stabilità dei caratteri aromatici* in fase di cottura degli impasti.

Le ultime ricerche di settore hanno dimostrato infatti la maggiore stabilità dell’aroma inglobato in *fase solida micronizzata* nel burro di formulazione dei dolciari, possibile quando il burro stesso abbia proprietà fisiche tali da esplicare azione anti-strippaggio in fase di cottura. Gli aromi naturali necessitano a tal fine di particolare attenzione, in quanto è la natura e la tecnologia di produzione degli stessi che può consentirne la micronizzata dispersione negli impasti ed è quindi la tecnologia di produzione dell’aroma a consentirne la stabilità e ridurre la volatilizzazione in fase di cottura.

Queste finalità si perseguono attraverso necessaria complessa sperimentazione in tema di tecnologia di messa a punto nella fase estrattiva di produzione degli aromi naturali: tale processo è stato sviluppato nel senso inevitabilmente imposto dall’uso di supporto lipofilo (burro, nel nostro caso) che impone la preferibile estrazione di materie aromatiche lipofile dalle matrici aromatiche naturali da impiegare nella produzione di pool aromatici.



A tale peculiarità è strettamente legata la tecnologia di estrazione di frazioni naturali aromatiche da materie prime di origine strettamente naturale, ideologicamente legata a concetti fondamentali da adottare nelle tecniche di estrazione per evitare l'impiego di taluni solventi/diluenti e nell'impiego preferibile di tecnologie di natura fisica, notoriamente di natura meno distruttiva.

Uno dei principi a cui è informato il progetto è quello di disporre da parte dell'utilizzatore/creatore/operatore dolciario di "pani" pronti all'uso, previo inglobamento (o semplice addizione) ad impasti derivati dall'inventiva del formulatore del preparato.

Si evita in maniera sensibile, in tal modo, l'impiego di aromi in fase liquida e la difficoltosa e mai completamente efficiente dispersione degli aromi nella base d'impasto. La difficoltà di inefficiente dispersione di un aroma nella preparazione di una base amidacea è infatti causa, come si è già puntualizzato prima, di disuniformità della massa stessa destinata a cottura, con conseguente più facile disponibilità al fenomeno di strippaggio delle frazioni volatili dell'aroma da parte delle frazioni acquose (o comunque idrofile) degli impasti. Inoltre, il carattere più lipofilo degli aromi adottati per l'aromatizzazione del burro, mal si presta al trascinarsi (strippaggio) nella fase aerea in fase di cottura. Con tale breve argomentazione si giustifica l'importanza dell'effetto dispersivo dell'uso di aromi micronizzati, supportati peraltro su base burro, naturalmente lipofilo e quindi affine alla natura lipofila degli aromi.

La scelta di una limitata serie di "note" aromatiche sarà poi allargata ad altri "aromi naturali", ma le note fondamentali già disponibili permettono di costituire nella formulazione di un dolciario una sorta di "nota conduttrice fondamentale" cui si associano, ai fini della personalizzazione di un impasto cotto, le note aromatiche derivanti da altri ingredienti della formula dell'impasto stesso (% di frazione proteica da ingredienti vari, tipologia di frazione glucidica, % di impiego di frazioni da frutta, ed altri). Vengono a completare ad a caratterizzare l'impasto sia la ricca nota "guida" del burro sia gli aromi derivati che si producono in cottura dall'impasto. Come è ampiamente dimostrato e noto in tecnologia dolciaria, infatti, è l'insieme differenziato delle frazioni proteiche, glucidiche e grasse a originare aromi altrettanti differenziati durante la fase di cottura.

Inoltre, sull'effetto "tipologia di burro" nel creare "aromi derivati" influirà certamente il "tipo di burro con aromi naturali" che di potrà ottenere con l'impiego delle varie tipologie offerte dalla "proposta Brazzale" di base.



L'invito alla creatività scaturisce proprio dal concetto di “tema” proposto con le tipologie base di aroma naturale intelligentemente disperse nel burro Brazzale. Il creatore di prodotto dolciario, salvo i casi in cui debba seguire una lavorazione connotata ad un solo definito aroma primario, saprà certamente cogliere con appropriati accoppiamenti con materie prime in diversa proporzione, la chiave di volta per la personalizzazione dell'aroma risultante e quindi della sua “specialità”.

La linea della “proposta *burro-aromi naturali*” offre per la prima volta le semplificazioni più garantite nella selezione degli aromi naturali di garanzia indiscussa, evitando farraginose scelte del/degli aromi fra le mille proposte di mercato, evitando così di adottare tecnologie tradizionali di inglobamento negli impasti di aromi in fase liquida, troppo spesso difficilmente standardizzabili e non sempre affini alle caratteristiche delle masse in impasto.

*Tecnologia scientificamente garantita e non distruttiva nel rispetto dell'origine degli aromi, impiego di tecnologie adeguate alla loro derivazione da fonti esclusivamente naturali, non impiego di solventi di dispersione degli aromi in fase liquida negli impasti e loro dispersione “micronizzata” a mezzo della base “burro”, conseguente uniformità di dispersione e stabilità delle varie frazioni aromatiche, standardizzazione delle “tonalità” di aroma nella masse cotte, addizione alle masse del potere strutturante del burro di base, e riduzione delle dispersioni dell'aroma in cottura **sono i caratteri che premiano il gran valore scientifico della proposta della linea (Brazzale “burroaromi naturali”)***

Prof. Fernando Tateo & Prof. Monica Bononi

Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti e Ambiente

Università degli Studi di Milano (*)

in collaborazione con

“Brazzale Science – Nutrition & Food Research Center – Zanè (TV) (*)

() La collaborazione è formalizzata con Contratto di Ricerca UniMi n.184/2021 dl 8/4/2021.*