

Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”

Report n.1

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

La Tabella N.1 contiene le risultanze analitiche riferibili alla composizione dei trigliceridi risultanti nei panettoni esaminati dall’impiego di Burro Superiore F.lli Brazzale nelle differenti lavorazioni in cui è risultata presente una quota di materia grassa derivante da impiego di uova e di altre fonti di materia grassa.

| | Panettone Benetti | Panettone Debiasi | Panettone Dall’Olmo | Panettone Motta | Panettone BDB | Panettone Diana Luca | Panettone Dolci Pensieri | Panettone Ariston Dolci | Panettone Edeia | Panettone Musumeci-Cuttone | Panettone Antico Forno |
|-----|-------------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------------|------------------------|
| C24 | 0,87 | 1,41 | 1,32 | 1,18 | 0,91 | 1,40 | 1,32 | 1,25 | 0,90 | 1,35 | 1,15 |
| C26 | 0,19 | 0,17 | 0,17 | 0,15 | 0,22 | 0,17 | 0,15 | 0,15 | 0,15 | 0,10 | 0,18 |
| C28 | 0,44 | 0,38 | 0,37 | 0,31 | 0,50 | 0,37 | 0,38 | 0,38 | 0,42 | 0,33 | 0,41 |
| C30 | 0,96 | 0,81 | 0,81 | 0,66 | 1,06 | 0,82 | 0,87 | 0,79 | 0,94 | 0,80 | 0,93 |
| C32 | 2,05 | 1,77 | 1,78 | 1,45 | 2,26 | 1,77 | 1,94 | 1,84 | 1,99 | 1,74 | 2,11 |
| C34 | 4,87 | 4,15 | 4,11 | 3,38 | 5,27 | 4,11 | 4,68 | 4,36 | 4,81 | 4,15 | 4,70 |
| C36 | 8,96 | 7,76 | 7,54 | 6,35 | 9,41 | 7,56 | 8,67 | 8,15 | 9,04 | 7,71 | 8,46 |
| C38 | 10,49 | 9,28 | 8,90 | 7,62 | 10,87 | 9,02 | 9,81 | 9,77 | 10,76 | 9,16 | 9,77 |
| C40 | 8,21 | 7,24 | 7,00 | 5,91 | 8,66 | 7,09 | 7,55 | 7,84 | 8,67 | 7,44 | 7,91 |
| C42 | 5,98 | 5,28 | 5,14 | 4,27 | 6,40 | 5,17 | 5,72 | 5,63 | 6,34 | 5,52 | 5,98 |
| C44 | 5,81 | 5,08 | 4,95 | 4,12 | 6,12 | 5,07 | 5,59 | 5,38 | 6,03 | 5,31 | 5,91 |
| C46 | 6,42 | 5,48 | 5,24 | 4,41 | 6,72 | 5,45 | 6,03 | 5,78 | 6,59 | 5,58 | 6,51 |
| C48 | 8,17 | 7,10 | 6,75 | 5,72 | 8,31 | 6,92 | 7,44 | 7,39 | 8,17 | 7,04 | 8,01 |
| C50 | 11,36 | 11,12 | 11,15 | 12,41 | 10,94 | 10,54 | 10,50 | 10,95 | 11,17 | 11,07 | 10,99 |
| C52 | 17,33 | 23,66 | 24,45 | 27,55 | 15,31 | 23,64 | 20,64 | 21,30 | 16,81 | 23,39 | 19,20 |
| C54 | 7,36 | 8,76 | 9,74 | 13,70 | 6,72 | 10,52 | 8,28 | 8,58 | 6,91 | 8,97 | 7,51 |
| C56 | 0,57 | 0,60 | 0,62 | 0,85 | 0,35 | 0,44 | 0,46 | 0,51 | 0,33 | 0,38 | 0,30 |

Tabella n.1. Studio della frazione trigliceridica risultante nei panettoni partecipanti alle valutazioni qualitative previste dal progetto “panettone Brazzale Etichetta Pulita”

Seguendo la guida alla produzione riportata nel testo del progetto, si è identificata una serie di produttori che più degli altri risultano aver adottato una formula di produzione in cui sono stati rispettati i dettami previsti dalle linee guida del progetto.

Gli altri produttori hanno operato modifiche che hanno condotto a prodotti finiti compatibili con la qualità richiesta dal progetto.

Tutti i partecipanti alla produzione tendente al rispetto delle linee guida hanno operato in modo compatibile con le qualità finali previste dal progetto, e sono quindi inclusi nel team “Memories and News”.

Risulta opportuno citare quanto meno i riferimenti alle aziende che più delle altre hanno voluto rispettare il rapporto “burro/uova”: Panettone Benetti, Panettone Edeia, Panettone Antico Forno.

Nei successivi report saranno presi in esame i caratteri analitici più performanti nell'ambito delle formulazioni corrispondenti a produzione dei Panettoni che hanno partecipato al progetto di definizione del team.

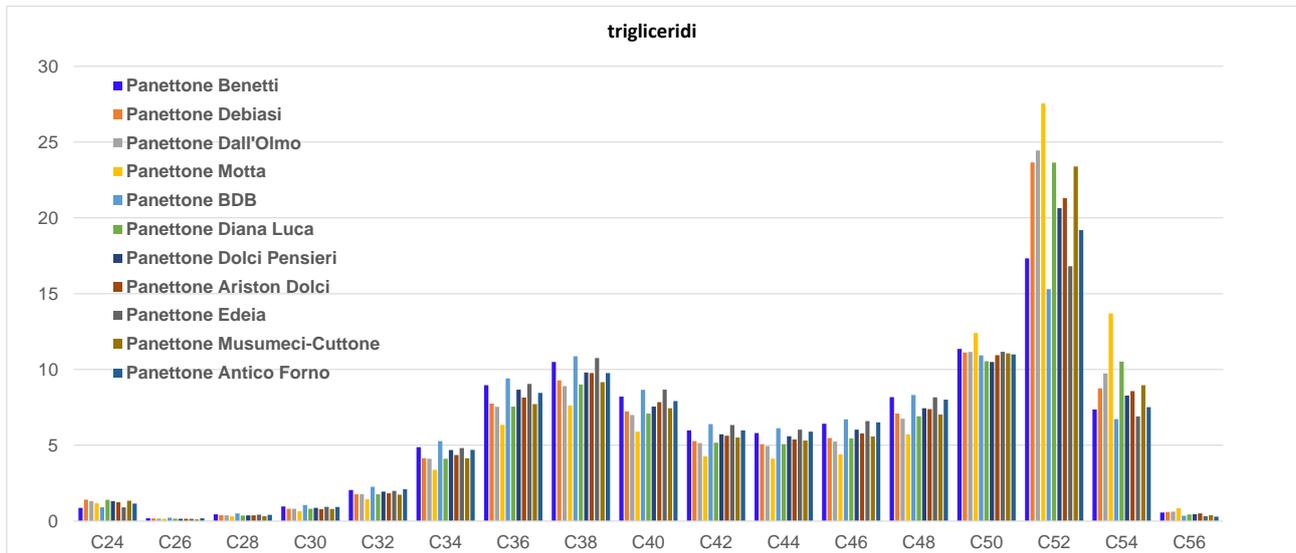


Grafico 1. Elaborazione in istogramma dei dati di composizione dei trigliceridi di Tabella 1.

*Direzione Scientifica del Centro BSC
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"*

Cogollo del Cengio, 30 aprile 2024

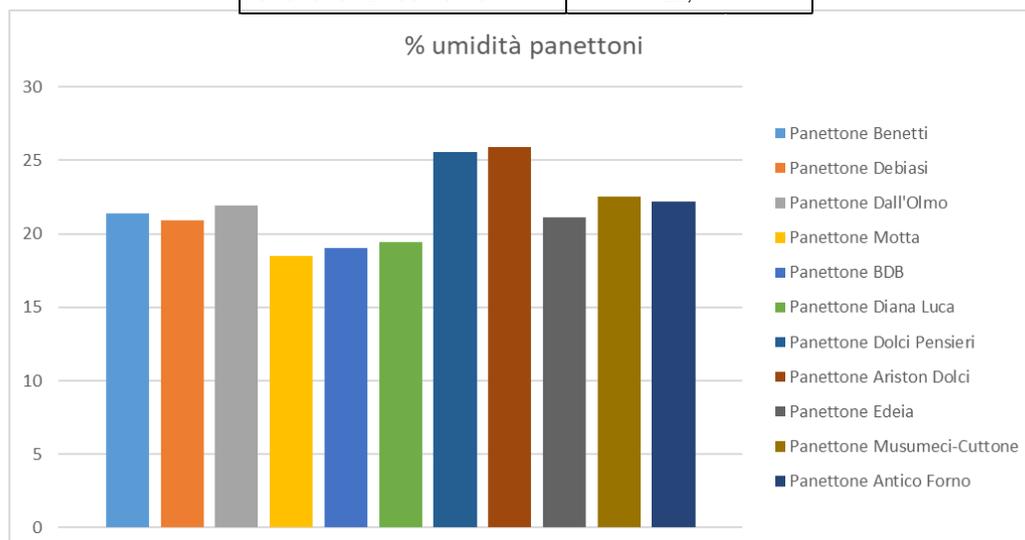
Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”

Report n.2

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

La Tabella N.1 riporta i dati di umidità dei panettoni esaminati. I dati risultano compresi nel range 18 – 26 % . I valori di umidità compresi nella media $21,7 \pm 2\%$ sono quelli di Benetti, De Biasi, Dall’Olmo, Edeia, Musumeci – Cuttone, Antico Forno.

| | % umidità del lievitato |
|----------------------------|-------------------------|
| Panettone Benetti | 21,42 |
| Panettone Debiasi | 20,92 |
| Panettone Dall’Olmo | 21,91 |
| Panettone Motta | 18,52 |
| Panettone BDB | 19,01 |
| Panettone Diana Luca | 19,45 |
| Panettone Dolci Pensieri | 25,58 |
| Panettone Ariston Dolci | 25,94 |
| Panettone Edeia | 21,13 |
| Panettone Musumeci-Cuttone | 22,55 |
| Panettone Antico Forno | 22,17 |



La Tabella N.2 contiene i dati di “peso specifico apparente” dei panettoni esaminati. I dati compresi fra 0,27 – 0,30 g/cm³ si possono considerare quelli per i quali il rapporto peso/volume si può considerare più equilibrato (contenuto di umidità più limitato, limitata presenza di zone vuote). I panettoni che presentano peso specifico apparente più equilibrato risultano il Benetti, Motta, Diana Luca, Dolci Pensieri, Musumeci-Cuttone

| | volume (cm ³) | peso panettone (g) | peso specifico apparente (g/cm ³) |
|-----------------------------------|---------------------------|--------------------|---|
| Panettone Benetti | 3473 | 1049 | 0,30 |
| Panettone Debiasi | 3114 | 1100 | 0,35 |
| Panettone Dall'Olmo | 4827 | 1069 | 0,22 |
| Panettone Motta | 3737 | 1120 | 0,30 |
| Panettone BDB | 3062 | 780 | 0,25 |
| Panettone Diana Luca | 3473 | 1022 | 0,29 |
| Panettone Dolci Pensieri | 3677 | 1090 | 0,30 |
| Panettone Ariston Dolci | 4360 | 893 | 0,20 |
| Panettone Edeia | 4360 | 1014 | 0,23 |
| Panettone Musumeci-Cuttone | 3882 | 1049 | 0,27 |
| Panettone Antico Forno | 4239 | 860 | 0,20 |

| | peso panettone (g) | peso altre materie incluse (g) | % altre materie incluse nel panettone |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Panettone Benetti | 1049 | 160 | 15,3% |
| Panettone Debiasi | 1100 | 357 | 32,5% |
| Panettone Dall'Olmo | 1069 | 40 | 3,7% |
| Panettone Motta | 1120 | 134 | 12,0% |
| Panettone BDB | 780 | 151 | 19,4% |
| Panettone Diana Luca | 1022 | 276 | 27,0% |
| Panettone Dolci Pensieri | 1090 | 86 | 7,9% |
| Panettone Ariston Dolci | 893 | 167 | 18,7% |
| Panettone Edeia | 1013,5 | 243 | 24,0% |
| Panettone Musumeci-Cuttone | 1049 | 246 | 23,5% |
| Panettone Antico Forno | 860 | 0 | 0,0% |

Panettone Benetti



Peso: 1049 grammi
Altezza: 17 cm
Circonferenza: 53,41 cm
Area di base: 227 cm²
Volume: 3473 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Debiasi



Peso: 1100 grammi
Altezza: 10 cm
Circonferenza: 65,97 cm
Area di base: 346 cm²
Volume: 3114 cm³

Panettone Dall'Olmo



Peso: 1069 grammi
Altezza: 15,5 cm
Circonferenza: 65,97 cm
Area di base: 346 cm²
Volume: 4827 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCECENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Motta



Peso: 1120 grammi
Altezza: 12 cm
Circonferenza: 65,97 cm
Area di base: 346 cm²
Volume: 3737 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone BDB



Peso: 780 grammi
Altezza: 18 cm
Circonferenza: 48,69 cm
Area di base: 189 cm²
Volume: 3062 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza - Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 - 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Diana Luca



Peso: 1022 grammi
Altezza: 17 cm
Circonferenza: 53,41 cm
Area di base: 227 cm²
Volume: 3473 cm³

Panettone Dolci Pensieri



Peso: 1090 grammi
Altezza: 18 cm
Circonferenza: 53,41 cm
Area di base: 227 cm²
Volume: 3677 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Ariston Dolci



Peso: 893 grammi
Altezza: 14 cm
Circonferenza: 65,97 cm
Area di base: 346 cm²
Volume: 4360 cm³

Panettone Edeia



Peso: 1014 grammi
Altezza: 14 cm
Circonferenza: 65,97 cm
Area di base: 346 cm²
Volume: 4360 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Panettone Musumeci-Cuttone



Peso: 1049 grammi
Altezza: 19 cm
Circonferenza: 53,41 cm
Area di base: 227 cm²
Volume: 3882 cm³

Panettone Antico Forno



Peso: 860 grammi

Altezza: 15 cm

Circonferenza: 63 cm

Area di base: 314 cm²

Volume: 4239 cm³

Brazzale S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
Tel. +39 0445 313900 e-mail: info@brazzale.com
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

Brazzale SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia
e-mail: brazzalesc@brazzale.com
sito: www.brazzalesc.com
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Progetto “Panettone Brazzale Etichetta Pulita”

Report n.3

Risultati delle valutazioni svolte in BSC dal Gruppo di Ricerca costituito da Prof. Fernando Tateo, Prof. Monica Bononi, Dott. Elena Cumerlato, Dott. Karen Rossi sui panettoni prodotti fra gennaio 2024 e aprile 2024 dal gruppo di produttori il cui elenco è riportato nel documento analitico che segue.

Valutazione dell’uniformità di alveolatura

I valori riportati di seguito rappresentano la qualità dell’alveolatura, nel senso che a voto minore corrisponde qualità di alveolatura maggiore:

| | |
|------------------------------|----|
| Panettone Benetti | 19 |
| Panettone De Biasi | 14 |
| Panettone Dall’Olmo | 20 |
| Panettone Motta | 13 |
| Panettone BDB | 11 |
| Panettone Diana-Luca | 17 |
| Panettone Dolci Pensieri | 21 |
| Panettone Ariston Dolci | 19 |
| Panettone Edeia | 9 |
| Panettone Musumeci – Cuttone | 12 |
| Panettone Antico Forno | 18 |

Conclusioni

Le linee guida sono state rispettate dalla totalità dei partecipanti al team entro i limiti del 75 -95%.

Sono state rispettate le prescrizioni sulle materie prime entro limiti dell’85-99%.

Particolarmente rispettata risulta la qualità analitica della materia prima “burro” entro limiti molto alti di grado 95 -100 %.

Gli indici particolarmente degni di nota competono ai produttori citati nei singoli report.

Molto differenziata risulta la qualità delle alveolature (votazioni comprese fra 9-21), evidentemente condizionate dall’adozione più o meno rispettosa delle modalità di sequenza delle operazioni di miscelazione e dalla attività della tipologia di lievito impiegato.

Nel complesso, i partecipanti al team sembra abbiano adottato in alta percentuale i criteri delle linee-guida ed adottato i fondamentali criteri qualificanti per un panettone di buona qualità tradizionale.

Si ritiene encomiabile la disponibilità media mostrata a seguire i criteri di buona guida per la produzione di un panettone di qualità nutrizionale e pertanto si giudicano tutti i partecipanti atti alla inclusione nel team di specialità di formazione dolciaria.

Direzione Scientifica del Centro BSC
Laboratori di Ricerche Analitiche “Dr. Tino Brazzale”
Cogollo del Cengio, 05 giugno 2024