

Scarti della torrefazione del caffè come ingrediente alternativo nei prodotti da forno

Aprile 9, 2024 · Redazione





Un'indagine condotta da ENEA, l'ente italiano per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile, analizza il potenziale impiego degli scarti della torrefazione del caffè, specificamente la silverskin (pellicina che riveste il chicco di caffè), come ingrediente alternativo nei prodotti da forno. I risultati dello studio, divulgati sulla rivista scientifica Sustainability, offrono una nuova prospettiva sui benefici ambientali e economici derivanti dalla valorizzazione di questo scarto nel settore della panificazione.

Secondo l'analisi realizzata nel quadro del progetto Biocircularcities, l'introduzione della **silverskin nei prodotti da forno** potrebbe significare una **riduzione fino al 73% dell'impatto ambientale** rispetto all'utilizzo della farina tradizionale, oltre a una diminuzione del 50% dei costi di smaltimento per le aziende. La ricerca indica che sostituire la farina con lo scarto del caffè potrebbe **evitare l'emissione di circa 250 kg di CO2** equivalente per ogni tonnellata sostituita.

L'industria agroalimentare della Città Metropolitana di Napoli genera annualmente circa 30.000 tonnellate di rifiuti organici, di cui il 3% è attribuibile alla torrefazione del caffè. Il documento raccomanda di esplorare metodi di gestione alternativi per questi scarti, per mitigare l'impatto ambientale e i costi di smaltimento, oltre a ridurre la pressione sulle infrastrutture locali di trattamento dei rifiuti.

Oltre ai vantaggi economici e ambientali, lo studio mette in evidenza il **valore nutrizionale della silverskin, che è ricca di fibre, proteine e antiossidanti**. Ciononostante, affronta anche le sfide regolamentari imposte dall'Unione Europea, che richiede approfondite valutazioni per confermare l'assenza di rischi per la salute umana prima di autorizzare l'uso

di nuovi ingredienti alimentari. Queste procedure sono delineate nel Regolamento (UE) 2015/2283 e possono implicare valutazioni del rischio da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Questa ricerca di ENEA apre a nuove possibilità per l'industria alimentare, dimostrando come gli scarti produttivi possano essere reinseriti in modo sostenibile nei cicli produttivi. La fattibilità di queste innovazioni, tuttavia, dipenderà dal superamento delle barriere normative e dalla dimostrazione della sicurezza e dell'efficacia di questi ingredienti alternativi.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/scarti-della-torrefazione-del-caffe-come-ingrediente-alternativo-nei-prodotti-da-forno/>