Corso di aggiornamento

**I cereali: la farina e la Semola**

**Fondi, 1 aprile 2014**

PROGRAMMA

* Introduzione: Il mondo dei cereali, il grano tenero e le farine, il grano duro e le semole, altri cereali.
* Situazione italiana attuale: le varietà esistenti, i quantitativi prodotti, il fabbisogno nazionale.
* Cenni alle principali tecniche di macinazione dei cereali.
* Composizione delle farine: la struttura del chicco di grano, la composizione chimico-fisica delle farine.
  + Le proteine: il glutine *(prova pratica di estrazione del glutine).*
  + I carboidrati: l’amido, gli zuccheri semplici.
  + I lipidi: i grassi presenti nel germe.
  + Le fibre, le vitamine, gli elementi minerali *(prova pratica di “incenerimento” di una farina)*.
  + La classificazione merceologica delle farine: tipo “00”, “0”, “1”, “2”, integrale.
* Misurazione della qualità di una farina
  + Le principali analisi chimico-fisiche
  + L’alveografo e il reofermentografo di Chopin *(filmato di una misurazione alveografica).*
  + Il farinografo e l’estensografo di Brabender *(filmato di una misurazione farinografica).*
  + Il falling number.
  + L’utilizzo delle farine e delle semole.
* Farina di grano tenero: Il mondo dei prodotti da forno, la qualità delle farine necessarie.
  + La biscotteria (la lievitazione chimica).
  + La panificazione (la lievitazione naturale).
  + La produzione di pani speciali (pane soffiato, ciabatta, baguette).
  + La pizza ed altri prodotti.
  + La produzione di prodotti a lievitazione naturale (il lievito madre)
  + I prodotti da forno senza glutine (l’alimentazione dei celiaci)
* Semola di grano duro
  + La pasta secca
  + La pasta all’uovo
  + Le paste ripiene

IL DOCENTE

**Corrado M. Zannettino**

Laureato in chimica, specializzato in Scienza dell’Alimentazione.

Ha ricoperto i ruoli di Tecnologo presso il Gruppo Buitoni-Perugina, Direttore Tecnico presso il Gruppo Novelli, Responsabile Ricerca e Sviluppo del prodotto pasta presso Barilla, Direttore Generale presso i Panifici Riuniti Srl di Sansepolcro.

Dal 2006 è consulente di aziende italiane ed estere su temi di tecnologia alimentare.

ORARIO

9:00-13:00; 14:00-18:00

QUOTA DI ISCRIZIONE

80,00 euro + IVA

SEDE

Spin Lazio s.r.l., via Pola n.7