

## Bühler presenta la pasta senza glutine prodotta con mais e riso

**P**rodurre una pasta gustosa dall'aspetto attraente, per una volta non con grani duri, bensì con altre materie prime, come il mais o il riso, presenta tre vantaggi: la pasta senza glutine è più facilmente digeribile, aumenta il valore di materie prime dai prezzi convenienti e gli impianti per pasta C-line® esistenti possono essere retrofittati secondo gli standard più innovativi della tecnologia Bühler. La produzione industriale di questa pasta innovativa senza glutine in Italia è già un grande successo.

Unire i buoni affari con il buon gusto è tipico di Felice Andriani, cliente Bühler. Il nome della sua pasta deriva dal suo nome di battesimo, con tutte le sue implicazioni di significato: «felicia®» è pasta squisita senza neppure una traccia di glutine. Andriani si è specializzato nella produzione di pasta di mais e riso. In questo impianto non viene prodotta pasta fatta con materie prime contenenti glutine, proprio per evitare qualsiasi rischio di contaminazione.

### Un processo brevettato

Perché la pasta di Andriani è proprio così gustosa e "al dente"? Dipende dal processo brevettato di Bühler, spiega Felice Andriani: «Questo livello di massima qualità nel gusto e nella consistenza si è potuto ottenere solo grazie alla nuova tecnologia Bühler.» Bühler ha brevettato questa innovativa tecnologia di processo. Alla base di tale processo produttivo unico c'è la nuova generazione

di presse Polymatik e il nuovo essiccatoio della C-line® di Bühler. Un trattamento speciale con calore e umidità conferisce alle materie prime prive di glutine quelle caratteristiche necessarie a ottenere una pasta resistente alla cottura e ricca di gusto: qui si cela l'innovazione tecnologica di Bühler.

Se si analizza la struttura microscopica della pasta tradizionale, le proteine del glutine intorno all'amido formano una resistente struttura insolubile in acqua. Non così nella pasta proveniente da materie prime senza proteine del glutine, come appunto riso e mais. Il problema però è che manca una struttura di glutine in cui i granuli di amido siano imprigionati. Per ovviare a ciò, il processo tecnologico di Bühler gelatinizza l'amido delle materie prime senza glutine. Ciò consente il formarsi di una struttura amidacea

legante, che assomiglia a quella della pasta di grano duro. La pasta è resistente alla cottura, rimane "al dente" e ha un gusto straordinario.

Con il nuovo processo Bühler per la produzione di pasta alternativa, si potrebbe produrre anche Bihoon o Mihoon. Si tratta di tipiche varietà di paste asiatiche, le cui materie prime di base hanno soprattutto amidi di mais, riso o palma. Specialista internazionale nella progettazione e realizzazione di impianti e servizi per la trasformazione di materie prime rinnovabili e materiali sintetici in prodotti funzionali di qualità e sostanze pre-

giate, Bühler occupa circa 6.100 persone nel mondo.



Bühler AG  
CH-9240 Uzwil (Svizzera)  
Tel. +41.71.955.11.11 – Fax +41.71.955.3851  
[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)