

 Contenuto archiviato il 2023-03-24

Un'innovativa tecnologia per i forni trasformerà l'industria della panificazione europea

Un progetto finanziato dall'UE ha sviluppato tre prototipi di forno che ridurranno il consumo di energia e faranno risparmiare tempo durante il processo di cottura.



© Shutterstock

I forni prodotti dal progetto LEO (Low Energy Ovens) usano un'innovativa tecnologia a infrarossi che permette di ridurre l'energia necessaria durante il processo di cottura del 20-40 % e di risparmiare fino al 70 % del tempo.

Si è scoperto che la tecnologia a infrarossi sviluppata dal progetto fosse adatta alla cottura in forno nell'ambito del progetto [EU-FRESHBAKE](#)  del 6° PQ.

Il progetto LEO è stato creato per sviluppare ulteriormente questa scoperta. I principali obiettivi del progetto erano costruire prototipi di forni e valutare se essi fossero adatti alla commercializzazione.

Durante l'incontro finale del progetto, che si è tenuto a dicembre 2015, i partner del consorzio LEO hanno concordato che i risultati finali indicavano che la tecnologia a infrarossi ha forti potenzialità di mercato e che potrebbe trasformare l'industria della panificazione europea.

Il progetto ha già preparato un business plan dettagliato per la commercializzazione di questa tecnologia, lavorando in stretta collaborazione con tutti gli esponenti della catena di valore della panificazione.

I tre prototipi di LEO (un forno a ripiani multipli, un forno ventilato e un forno a tunnel) sono stati costruiti e testati non solo in laboratorio ma anche in due panifici professionali in Francia e in Germania. Questo è stato fatto per assicurare che

sarebbero stati appetibili per un ampio gruppo target, che comprendesse panifici sia artigianali che con prodotti pronti da cuocere.

Le piccole e medie imprese (PMI) rappresentano un'importante quota delle aziende produttrici di prodotti pronti da cuocere, circa il 40 %, e la maggior parte di questi panifici usano forni di media grandezza, simili al prototipo di forno a tunnel di LEO.

I prototipi di forni sono stati costruiti appositamente pensando ai piccoli panifici artigianali tradizionali, che rappresentano la maggior parte dell'industria della panificazione europea (oltre il 60 % del mercato totale) e sono la fonte principale di pane fresco in Europa.

Per garantire la capacità dei forni di risparmiare tempo ed energia, gli specialisti hanno condotto un'approfondita valutazione ambientale, sociale ed economica in linea con il Sistema internazionale di riferimento dei dati sul ciclo vitale.

Hanno fatto anche un'appropriata analisi sensoria e uno studio di accettazione da parte dei consumatori. È stato preparato uno studio del mercato della panificazione che è diventato un documento di riferimento per il settore della panificazione e della produzione di forni.

Anche se il progetto si è ufficialmente concluso alla fine del 2015, i partner di LEO continueranno la loro collaborazione per fare nuovi test sui prototipi e migliorare i forni prima che cominci la produzione e che siano formalmente introdotti sul mercato.

Per maggiori informazioni, consultare:

[Sito web del progetto LEO](#) 

Paesi

Lussemburgo

Progetti correlati



ARCHIVED

LEO

Enabling small-to-medium sized oven technology producers and bakeries to exploit innovative Low Energy Ovens

20 Novembre 2017

PROGETTO

Questo articolo è contenuto in...

RIVISTA RESEARCH*EU



Biomarcatori per monitorare le malattie

Articoli correlati



NOTIZIE

Sposare l'innovazione con le antiche tradizioni per il pane europeo

27 Gennaio 2012



NOTIZIE

Pane migliore con la BOT

17 Aprile 2009

Ultimo aggiornamento: 22 Gennaio 2016

Permalink: <https://cordis.europa.eu/article/id/118660-innovative-oven-technology-set-to-transform-the-european-baking-industry/it>

European Union, 2025