



Università di Foggia

Processo di produzione brassicola per birra gluten-free e trebbie gluten-free

N. IT: 102022000014104 – Concesso 10/07/2024; EP4302612 – UP 2025

Inventori: A. Baiano, T. De Pilli

Ambito: Tecnologie alimentari – Brewing

Descrizione:

Il processo brevettato consente di ottenere una birra naturalmente priva di glutine tramite un metodo innovativo che evita trattamenti degradativi o l'aggiunta di enzimi artificiali. Il sistema preserva completamente le caratteristiche sensoriali della birra tradizionale e permette anche la produzione di trebbie gluten-free, riutilizzabili come ingrediente in prodotti da forno e pasta funzionale. La tecnologia supporta modelli di economia circolare e apre nuove prospettive nell'industria brassicola e alimentare.

Stato attuale: Brevetto europeo con effetto unitario (UP).

Potenziale: Prodotti per celiaci, filiere alimentari innovative, circular economy.