

Le lecitine vegetali di Nateeo sono ottenute da materie prime vegetali: soia, colza e girasole. Dalla trasformazione del seme all'ingrediente finito, il ciclo produttivo avviene all'interno dei suoi stabilimenti produttivi, assicurando sicurezza alimentare, freschezza e tracciabilità.



# QUALITÀ E SICUREZZA NELLA PRODUZIONE DI EMULSIONANTI VEGETALI



Nateeo, società del Gruppo Cereal Docks con sede a Camisano Vicentino, è tra i player di riferimento in Europa nel settore degli ingredienti per l'industria alimentare, con una consolidata expertise negli emulsionanti vegetali. Il suo portfolio prodotti include lecitine vegetali standardizzate, miscele funzionali e soluzioni ingredientistiche personalizzate. Si contraddistingue da elevati standard qualitativi e da certificazioni rigorose sia a livello di prodotto che di processo.

Le lecitine vegetali di Nateeo – ottenute da materie prime non OGM, soia, colza e girasole - sono il risultato di una filiera interamente tracciata e sicura. La forza di Nateeo risiede nel suo ciclo produttivo completo: la trasformazione del seme al prodotto finito viene realizzata internamente negli stabilimenti produttivi, garantendo sicurezza, tracciabilità e freschezza.

Con più di 250 clienti e 33 distributori in 27 Paesi europei,

Nateeo ha costruito una solida presenza sul mercato, grazie a un modello di business flessibile e orientato al cliente, capace di adattarsi continuamente alle crescenti e mutevoli esigenze dello mercato globale.

### LE LECITINE NEL SETTORE ALIMENTARE: TIPOLOGIE, FUNZIONALITÀ E APPLICAZIONI

Le lecitine sono una classe di fosfolipidi che svolgono un ruolo cruciale nel settore alimentare grazie alle loro pro-

#### Composizione media delle lecitine fluide e disoleate

	Lecitina fluida	Lecitina disoleata
Tot. fosfolipidi	~ 56	~ 86
Tot. lipidi neutri	38 – 44	2.5

Fonte: Whitehurst, R. J. (2004). *Emulsifiers in Food Technology*. Blackwell Publishing.

**Il portfolio prodotti di Nateeo include lecitine vegetali standardizzate, miscele funzionali e ingredienti personalizzati contraddistinti da elevati standard qualitativi e da certificazioni di prodotto e di processo**

prietà emulsionanti, stabilizzanti e lubrificanti. Sono presenti in molte fonti naturali, tra cui soia, girasole, colza e addirittura uova. Le lecitine sono ampiamente utilizzate in numerosi prodotti alimentari per migliorare la texture, la stabilità e la qualità complessiva degli alimenti. Qui di seguito, esamineremo le varie tipologie di lecitine disponibili e le loro applicazioni specifiche nell'industria alimentare.

#### LECITINA DI SOIA

La lecitina di soia è la più comune e largamente utilizzata nell'industria alimentare. Estratta dai semi di soia, è un emulsionante naturale che aiuta a mescolare ingredienti immiscibili come acqua e grassi. Viene spesso utilizzata in prodotti da forno, cioccolato, margarina e latticini per migliorare la consistenza e prevenire la separazione degli ingredienti. La lecitina di soia è anche impiegata come ingrediente per ridurre il contenuto di grassi nelle formulazioni, rendendo i prodotti più salutari senza comprometterne il gusto o la qualità.

#### LECITINA DI GIRASOLE

Negli ultimi anni, la lecitina di girasole ha guadagnato popolarità come alternativa alla lecitina di soia, particolarmente apprezzata dai consumatori che preferiscono prodotti non OGM e allergen-free. Estratta dai semi di girasole, questa lecitina offre caratteristiche simili a quelle della soia, come proprietà emulsionanti e stabilizzanti, ed è utilizzata in prodotti come salse, condimenti e prodotti da forno e cioccolato bianco.



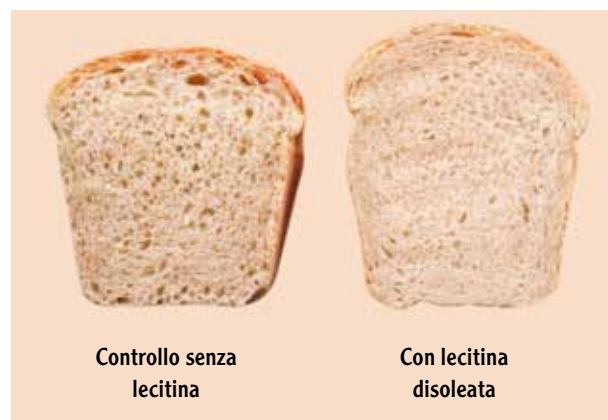
La lecitina di girasole è anche preferita in prodotti biologici e in quelli destinati a mercati più regolamentati dal punto di vista allergenico.

#### LECITINA DI COLZA

La lecitina di colza, derivata dai semi di colza, è un'altra opzione nel campo delle lecitine vegetali. Grazie al suo alto contenuto di acidi grassi omega-3, la lecitina di colza è particolarmente apprezzata nelle formulazioni alimentari che mirano a promuovere la salute cardiovascolare. Oltre alle sue proprietà emulsionanti, la lecitina di colza è utilizzata in alimenti funzionali e integratori alimentari per migliorare il profilo nutrizionale.

#### LECITINA D'UOVO

Prima dell'avvento delle alternative vegetali, la lecitina d'uovo era ampiamente utilizzata nell'industria alimentare. Derivata dal tuorlo d'uovo, è un potente emulsionante utilizzato soprattutto in salse, prodotti lattiero-caseari, ma soprattutto nel settore degli aromi e nutraceutico. Anche se meno comune oggi a causa del costo e delle preoccupazioni allergeniche, la lecitina d'uovo rimane una scelta in alcune applicazioni premium dove è richiesta una qualità superiore e una texture molto raffinata.



**Migliore sviluppo del volume ed omogenea distribuzione dell'alveolatura. Nell'immagine, il confronto fra controllo senza lecitina e con lecitina disoleata**

#### LECITINA DISOLEATA

Le lecitine disoleate vegetali (soia, girasole e colza) sono prive di olio per cui molto ricche di fosfolipidi. Il colore e sapore sono piuttosto neutri e sono disponibili sia nella versione polvere che granulare. Le lecitine disoleate offrono una serie di proprietà funzionali, tra cui quelle di emulsionante, stabilizzante e disperdente. Nel settore della panificazione, per esempio, le lecitine disoleate svolgono un ruolo cruciale nel migliorare la struttura dell'impasto, favorendo una maggiore omogeneità e aumentando la sofficità e la freschezza del prodotto finito.

#### LECITINA IDROLIZZATA

La lecitina idrolizzata è una forma modificata di lecitina che ha subito un processo di idrolisi, migliorando le sue proprietà emulsionanti. Questo tipo di lecitina è particolarmente utile in applicazioni alimentari dove è necessaria una maggiore stabilità dell'emulsione, come nelle bevande pronte all'uso, nei dessert a base di latte e nelle salse. Inoltre, la lecitina idrolizzata è spesso utilizzata nelle formulazioni a basso contenuto di grassi, poiché aiuta a migliorare la percezione sensoriale del prodotto senza aggiungere grassi aggiuntivi e nelle applicazioni "frozen" dove la lecitina riveste un ruolo cruciale per la protezione della maglia glutinica messa a dura prova dagli shock termici del congelamento e dello scongelamento.

#### LECITINA FLUIDA O LECITINA IN POLVERE?

Le lecitine sono disponibili sia in for-



Lo stabilimento di Nateo a Camisano Vicentino (VI)



ma liquida che in polvere, e la scelta tra le due dipende dall'applicazione specifica. La lecitina fluida è comunemente utilizzata in processi di produzione su larga scala, come nella preparazione di cioccolato e margarina, grazie alla sua facilità di miscelazione. La lecitina in polvere, invece, è preferita nelle formulazioni a secco, come nei prodotti da forno e negli snack, dove è necessario un dosaggio preciso e una facile incorporazione negli ingredienti secchi. Meglio se premiscelata ad altre polveri come lo zucchero o le farine.

#### BENEFICI NUTRIZIONALI

Oltre alle sue proprietà tecniche, la lecitina offre anche benefici nutrizionali. Ricca di fosfatidilcolina, un componente essenziale delle membrane cellulari, la lecitina supporta la salute del cervello e del sistema nervoso. Inoltre, alcune ricerche suggeriscono che l'integrazione con lecitina possa aiutare a migliorare il profilo lipidico nel sangue, contribuendo alla riduzione del colesterolo, e per questa

## All'IFT First di Chicago, tra scienza e innovazione alimentare

Ricercatori, scienziati e imprenditori dell'intera filiera alimentare globale si sono riuniti a Chicago per la grande fiera mondiale della scienza e dell'innovazione alimentare, l'IFT First, organizzata dall'Institute of FoodTechnologists (IFT).

La CEO di Nateo, Silvia Santarelli, ha avuto l'opportunità di esplorare il mercato food Usa e di interagire con i suoi principali protagonisti, osservando da vicino le ultime soluzioni, le tecnologie innovative, le novità su prodotti, servizi, ingredienti.

Il tema di quest'anno – "Collaborazione e innovazione: come possono la scienza e la tecnologia trasformare il sistema alimentare?" – ha permesso di affrontare tematiche di grande attualità, come: l'interazione uomo-macchine; le filiere Climate-Friendly, capaci di integrare pratiche sostenibili in ogni aspetto della produzione e della distribuzione alimentare; la sicurezza alimentare e nutrizionale; prodotti e servizi innovativi all'interno di un padiglione di quasi 100 startup, tutte con il potenziale di trasformare il sistema alimentare.

La collaborazione e l'integrazione di prospettive, discipline e contesti diversificati sono fondamentali per rendere il sistema alimentare più sicuro, equo e sostenibile.

IFT First ha rappresentato per l'azienda un'esperienza preziosa di networking e condivisione con il mercato statunitense, arricchita da una costruttiva panoramica sulle sfide, opportunità e prospettive del settore alimentare globale.

**Le lecitine sono utilizzate in numerosi prodotti alimentari per migliorare la texture, la stabilità e la qualità complessiva degli alimenti**

funzione l'ingrediente principe è senz'altro la lecitina granulata che troviamo comunemente sugli scaffali delle principali farmacie e supermercati.

In conclusione, le lecitine sono ingredienti molto versatili e preziosi nel settore alimentare e non solo, con

diverse tipologie che soddisfano esigenze specifiche in termini di funzionalità, applicazione, processi produttivi e anche preferenze dei consumatori. La scelta del tipo di lecitina dipende da molteplici fattori, tra cui la tipologia del prodotto, le esigenze di produzione e le considerazioni nutrizionali. Con l'aumento della domanda di prodotti più sani e naturali, vedremo un ulteriore sviluppo e innovazione nell'uso delle lecitine nei prossimi anni come, ad esempio, lecitine estratte da altre matrici vegetali.