

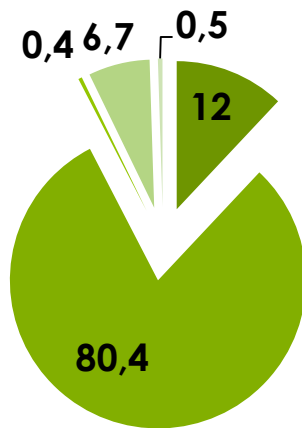


Le proprietà alimentari del riso e settori di impiego

C. Simonelli
M. Cormegna

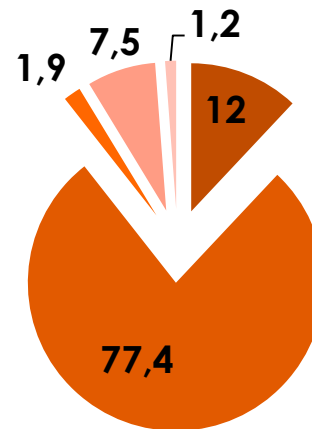
Composizione del granello

riso lavorato



- acqua
- carboidrati
- lipidi
- proteine
- vitamine, micro e oligoelementi

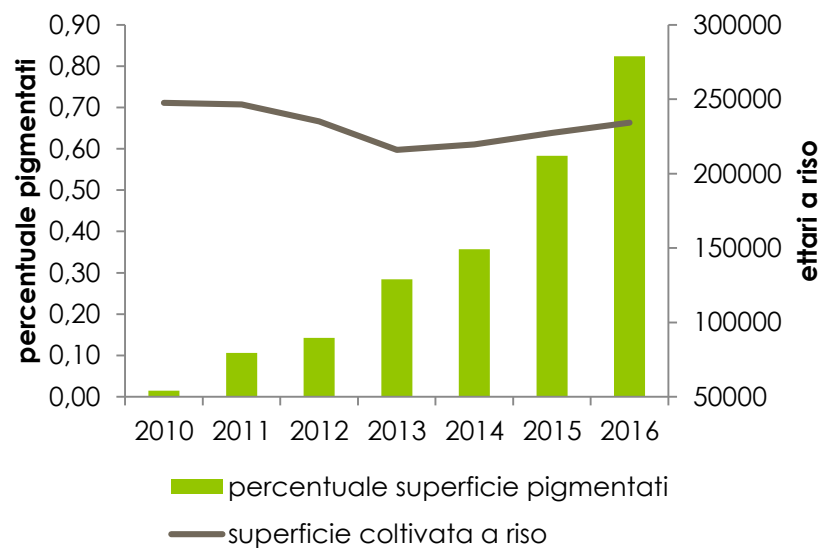
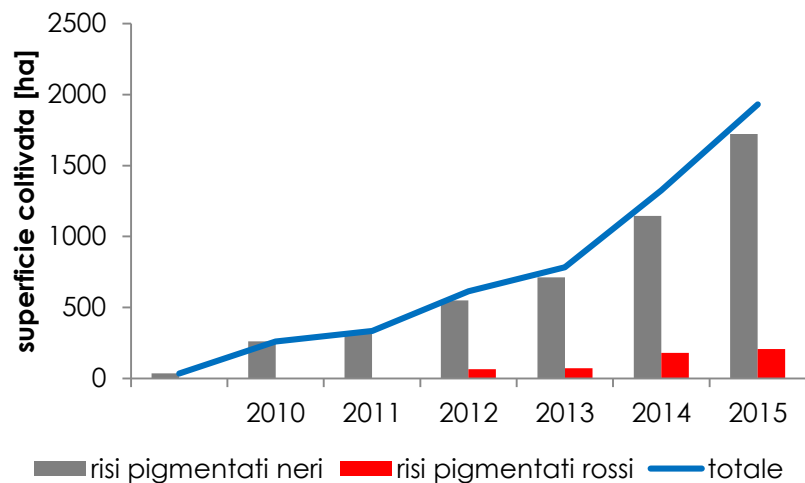
riso integrale



- acqua
- carboidrati
- lipidi
- proteine
- vitamine, micro e oligoelementi

fonte dati: www.inran.it

La produzione di risi pigmentati negli anni

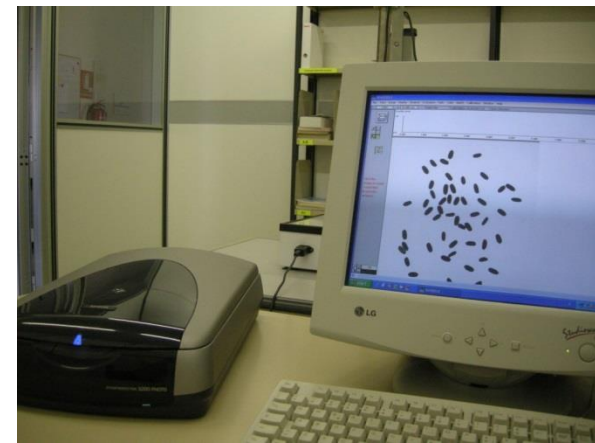


Le diverse varietà di riso - classificazioni

- Suddivisione in gruppi in base alla dimensionalità del granello (D. Lgs n.131 del 04 agosto 2017; Reg. CE 1308:2013)
- Suddivisione in base al differente contenuto di amilosio (da studi scientifici)

Biometrie – dimensionalità

(UNI EN ISO 11746:2012)



Classificazione	Lunghezza (L)	Lunghezza / Larghezza (L/I)
Tondo	$L \leq 5.2 \text{ mm}$	$L/I < 2$
Medio	$5.2 \text{ mm} < L \leq 6.0 \text{ mm}$	$L/I < 3$
Lungo A	$L > 6.0 \text{ mm}$	$2 < L/I < 3$
Lungo B	$L > 6.0 \text{ mm}$	$L/I \geq 3$

fonte tabella: Reg. CE 1308:2013 – D. Lgs 131:2017

Contenuto di Amilosio

(UNI EN ISO 6647-1:2008)



Amylose
(linear)



Amylopectin
(branched)

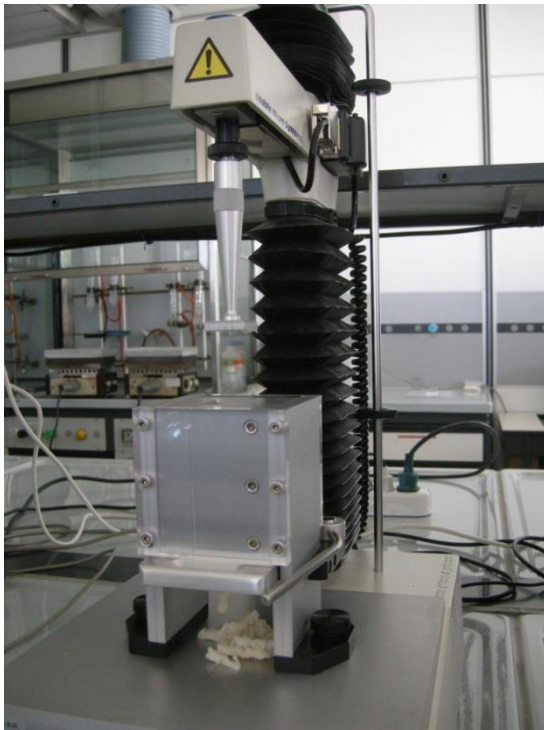


Classificazione	Amilosio [g/100g]	Esempio varietà
waxy	< 4	Castelmochi
Basso	10 - 19	Baldo
Medio	20 - 24	Carnaroli, Vialone Nano
Alto	> 24	Thaibonnet, Gladio

Analisi di texture

Consistenza

(UNI EN ISO 11747:2012)



Collosità

(Metodo Interno LCM)



Le diverse varietà di riso – settori di impiego

Il Riso

- Alimento salubre: solo lavorazioni meccaniche prima di arrivare alla nostra tavola!
- Cibo funzionale

Riso lavorato

- Versatile per le preparazioni dall'antipasto al dolce!
- Alimento base nella dieta dei celiaci
- Fonte di energia per gli sportivi!

Farina riso lavorato

- Alimento base nei baby foods

Riso parboiled

- Ideale nelle mense
- Maggior contenuto di sostanze nutritive rispetto al lavorato

Riso integrale

- Ricco di fibra
- Maggior contenuto di sostanze nutritive rispetto al lavorato
- Se pigmentato, proprietà antiossidanti, antitumorali e ad azione antiinfiammatoria



Grazie per
l'attenzione!