

TOLLY[®], IL CONDIMENTO RICCO DI ANTIOSSIDANTI

ALMA MATER STUDIORUM-UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



L'invenzione consiste in un nuovo condimento alimentare, Tolly[®], ottenuto tramite co-frangitura di olive e sottoprodotti della lavorazione del pomodoro, quali bucce e semi, caratterizzato dalla alta presenza di antiossidanti naturali.

Ambito territoriale di tutela: Internazionale

Inventori: Alessandra Bendini, Annachiara Berardinelli, Tullia Gallina Toschi, Eleonora Iaccheri, Luigi Ragni, Federica Tesini.

INVENZIONE

L'invenzione si riferisce ad un prodotto, ottenuto mediante un processo meccanico-fisico di co-frangitura, durante il quale buona parte del contenuto di licopene, β -carotene ed altri caroteni e carotenoidi presenti nel sottoprodotto del pomodoro viene trasferita in una matrice lipidica, estratta dalle olive.

Il risultato è un condimento che possiede e conserva le caratteristiche positive di un olio vergine di oliva, sia in termini sensoriali sia nutrizionali, ed è inoltre caratterizzato da proprietà supplementari legate alla presenza di **componenti minori bioattivi tipici del pomodoro, che migrano naturalmente nell'olio in fase di co-frangitura.**

VANTAGGI

- Utilizzo di sottoprodotti dell'industria del pomodoro, che solitamente vengono scartati o biodegradati;
- Ottenimento di un condimento a base di olio di oliva e dotato di composti bioattivi propri del pomodoro;
- Basso costo del derivato del pomodoro;
- Riduzione dell'impronta ambientale rispetto ad un tradizionale prodotto oleico.

CONTATTI

Knowledge Transfer Office

051 20 80 629 - 672

kto@unibo.it

www.unibo.it/brevetti

APPLICAZIONI

- Frantoi;
- Industria olearia;
- Settore della produzione e distribuzione di oli vegetali.



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA