

L'Agugiaro & Figna è l'unica compagnia molitoria italiana che finanzia ricerche universitarie sui suoi prodotti e che ha una collaborazione pluriennale con il Dipartimento di Genetica, Biologia dei microrganismi, Antropologia ed Evoluzione dell'Università di Parma specialmente per quanto riguarda il comportamento dei lieviti negli impasti ed in particolare il lievito madre essiccato Naturkraft che è presente sul mercato in sacchi da 10kg ed in cinque versioni diverse, Naturkraft pane, Naturkraft pizza, Naturkraft dolci, Naturkraft bio, e Naturkraft farro.

Un primo studio riguardava l'identificazione di specie di lieviti e di batteri lattici presenti con caratterizzazione genetica e la quantificazione delle loro percentuali, in modo da garantire al cliente sempre stabilità e sicurezza di prodotto .

Successivamente sono state prese in esame le capacità lievitanti ed acidificanti di questo prodotto -, Infatti quando il pH si abbassa avvicinandosi a 5,0 ritenuto un valore corretto, si alza il grado alcolico e si ha un rapido sviluppo di batteri lattici, in questo modo, diventano predominanti assieme ai lieviti, innescando immediatamente le fermentazioni lattica e alcolica che impediscono lo sviluppo di altri microrganismi. Noi siamo in grado di garantire che il prodotto da noi fornito sviluppi sempre il **rapporto ideale tra acidità acetica e lattica che è 1/3** .

I microrganismi sopracitati apportati nell'impasto dall'aggiunta di Naturkraft :

- Si nutrono e aumentano di numero, sviluppano gas (anidride carbonica) che rimane imprigionata nella maglia glutinica dell'impasto determinando l'aumento di volume (lievitazione);
- Acidificano l'impasto migliorando la struttura glutinica, conferendo elasticità ed impermeabilità ai gas;
- Trasformano le molecole complesse dell'impasto in molecole semplici (zuccheri semplici, acidi acetici e lattici, aldeidi aromatiche e alcool); queste conferiscono al prodotto le caratteristiche organolettiche naturali come da antica tradizione e rendono il prodotto cotto molto più **digeribile**
- Aumentano la **conservabilità** tramite la formazione di acidi a catena corta
- La fermentazione batterica permette la disgregazione dei fitati, rendendo il fosforo contenuto più disponibile e l'assorbimento dei microelementi più semplice

**Pertanto l'impiego di Naturkraft negli impasti, consente di ottenere:**

- eccellente volume,
- maggior freschezza e conservabilità del prodotto cotto,
- colore, doratura omogenea ed uniforme su tutta la superficie,
- fragranza e sapore tipica dei prodotti a fermentazione naturale, grazie all'interazioni tra i batteri lattici e i lieviti presenti,
- ottima digeribilità data dai composti più semplici che si formano
- **correzione** degli impasti che si sono alterati ottenuti con biga
- **riattivazione** di lieviti madre dei clienti :

si è visto, che Naturkraft è efficace nel mantenere in equilibrio, il lievito madre del cliente, se sono osservate le attenzioni di pulizia normale quando si fanno i rinfreschi. E' sufficiente inserire 1-2 volte/settimana il 5% Naturkraft calcolato sulla farina necessaria su uno dei rinfreschi

Tutto questo dà maggiori garanzie sulla sicurezza e affidabilità del nostro prodotto capace di esprimere al meglio le potenzialità del lievito madre .

Le collaborazioni con l'Università si avviano anche ad una ricerca di una maggiore salubrità dei nostri sfarinati ed anche un maggior valore nutritivo del prodotto finito.