

Mec3 e Università della Tuscia:

E' on-line sulla rivista LWT – Food Science and Technology la pubblicazione scientifica sul processo di raffinazione delle creme spalmabili

Come annunciato in occasione del Virtual Testimonial Day, sul numero di agosto della rivista **LWT – Food Science and Technology** è on-line la pubblicazione scientifica sul processo di raffinazione delle creme spalmabili intitolata *'Evolution of particle size distribution, flow behaviour and stability during mill ball refining of a white chocolate flavouring paste'*.

Tale articolo è il risultato della collaborazione tra il Dipartimento per le Innovazioni nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, con il gruppo di ricerca guidato dal Prof. Marcello Fidaleo, e il reparto R&D BU Gelato di Casa Optima, guidato da Carlo Vanni. Dopo approfondimenti scientifici sul processo di raffinazione delle creme spalmabili della linea Quella, quest'ultima attività di ricerca si è focalizzata in modo particolare sulle creme spalmabili prive di cacao, al fine di analizzare come l'interazione tra le diverse particelle influisca sulla riduzione dei Micron durante il processo di raffinazione.

Questa pubblicazione, frutto di una cooperazione virtuosa iniziata nel 2016, rappresenta una ulteriore testimonianza dell'impegno di Mec3, e di tutto il gruppo Casa Optima, nel sostenere la ricerca scientifica e le istituzioni culturali.

Per leggere l'articolo completo: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643820308999>

Mec3 and the University of Tuscia:

the scientific publication is online in the magazine LWT – Food Science and Technology concerning the refining process of the spreadable creams.

As already announced on the occasion of the Virtual Testimonial Day, in the August edition of the magazine **LWT – Food Science and Technology** the scientific publication is online concerning the refining process of the spreadable creams entitled *'Evolution of particle size distribution, flow behaviour and stability during mill ball refining of a white chocolate flavouring paste'*.

This article is the result of the collaboration between the Department of innovation in Biological ,Agri-food and Forestry systems (DIBAF) at the University of Tuscia located in Viterbo, with the research group led by Prof. Marcello Fidaleo, and the R&D BU Gelato of Casa Optima, led by Carlo Vanni. After scientific studies concerning the refining process of the spreadable creams of the line Quella, this later research activity focused in particular on the spreadable creams without cocoa, in order to examine how the interaction between the different particles affects the reduction of the Microns during the refining process.

This publication is fruit of a virtuous collaboration which began in 2016, representing further evidence of the commitment of MEC3 and the entire Group Casa Optima, to support scientific research and the cultural institutions.