

MICRO PROTEIN: HIFOOD ALLARGA LA GAMMA DI SOLUZIONI PER L'ARRICCHIMENTO PROTEICO

Prive di allergeni, dall'etichetta pulita e con un contenuto proteico del 70%, le micro proteine di HIFOOD sono ideali per migliorare l'apporto proteico di cibi e bevande

Parma, 15 luglio 2024 – **HIFOOD** - azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale, parte di CSM Group insieme a CSM Ingredients – **ha sviluppato una nuova gamma di proteine micronizzate – Micro Protein** - per consentire alle aziende del settore alimentare di rispondere alla **crescente richiesta di prodotti con elevato apporto proteico**.

Sviluppata grazie a **innovative tecnologie proprietarie, Micro Protein** è una soluzione clean label e priva di allergeni a base di **proteine di pisello con una granulometria molto fine**, dal gusto neutro e con un minimo impatto su struttura e sapore del prodotto finito. Per questa ragione, le applicazioni di Micro Protein sono estremamente varie ed eterogenee e vanno dai prodotti da forno agli analoghi della carne fino a sughi, zuppe, dessert, prodotti lattiero caseari, bevande e molto altro ancora. Si tratta, quindi, di una soluzione utile e facilmente implementabile per tante aziende che si avvicinano al mercato del "**Rich-in Protein**", un segmento che – secondo l'Osservatorio Immagino Gs1– ha registrato una crescita del giro d'affari del 20%, portandolo ad oltre 1,7 miliardi di euro.

"In HIFOOD ci impegniamo per consentire ai nostri clienti e partner di rispondere ai trend di mercato offrendo loro ingredienti facilmente adattabili alle diverse esigenze produttive. Micro Protein ne è un esempio perfetto. Si tratta, infatti, di una soluzione ideale per tutte le aziende che vogliono potenziare il contenuto proteico dei propri prodotti senza alterarne sapori e texture, e soprattutto senza dover mettere troppa mano a ricette e processi produttivi. Trattandosi di un ingrediente in polvere, infatti, può essere utilizzato al pari di una farina" **ha dichiarato Emanuele Pizzigalli, Chief Research and Innovation Officer e co-fondatore di HIFOOD.** *"Inoltre, grazie alla tecnologia pulita utilizzata, le nostre micro proteine sono prive di additivi, in quanto per produrle utilizziamo esclusivamente processi fisici e meccanici proprietari: un grande vantaggio sia per il produttore che per il consumatore finale".*

Grazie all'utilizzo di Micro Protein, le aziende possono aggiungere il **claim "ricco di proteine" o "fonte di proteine"¹ al prodotto finito**, grazie alla composizione proteica delle micro proteine HIFOOD pari al 70%.

¹ In base alla ricetta e secondo legislazione locale.

Tra le più interessanti applicazioni di Micro Protein, c'è quella delle **Bevande Vegetali**, che ha già visto una prima concretizzazione grazie alla partnership tra **HIFOOD e Alianza Team**. Le due realtà, che insieme avevano già vinto il "*Plant-based Innovation Award*" a Food Ingredients Europe 2023, saranno infatti presenti ad **IFT Expo** – che si terrà a Chicago dal 14 al 17 luglio – per presentare ulteriori soluzioni frutto della loro collaborazione, tra cui appunto una bevanda vegetale potenziata dal punto di vista proteico grazie a Micro Protein.

Micro Protein si inserisce all'interno del **più ampio portfolio per l'arricchimento proteico di CSM Group**, che include diverse soluzioni, tra cui: i mix universali di CSM Ingredients per pane, bagel e cracker arricchiti di proteine; i mix pronti all'uso o le ricette personalizzate per preparare croissant e prodotti dolciari proteici; fino all'ampia gamma di Proteios Textured Vegetable Proteins (TVPs) sviluppata da HIFOOD. Un'offerta eterogenea pensata per incontrare le richieste dei consumatori, sia sportivi sia semplicemente interessati ad aumentare il proprio apporto proteico, e destinata a crescere ulteriormente.

HIFOOD

HIFOOD è stata fondata nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, da un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato una profonda competenza e conoscenza delle applicazioni nella produzione e nell'utilizzo di prodotti naturali, come nuove fibre, proteine, nuclei senza glutine, senza additivi e sistemi a base vegetale per creare soluzioni funzionali personalizzate per l'industria alimentare convenzionale e disruptive (panificazione tradizionale, gluten free, gastronomia, salse, ripieni, dessert, gelati, beverage, nuovi alimenti a base vegetale). A febbraio 2022, HIFOOD è entrata in CSM Group, azienda leader a livello mondiale nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari, la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food. Per maggiori informazioni: www.hifood.it

CSM Group

CSM Group, di cui fanno parte sia CSM Ingredients che HIFOOD, è un'azienda Ingredient-Tech che sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare. Con 8 stabilimenti di produzione, 4 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.400 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 120 Paesi. Combinando in modo armonico competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, CSM Group si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura per i settori: panificazione, pasticceria, gelateria, latticini e alternative vegetali, senza glutine e savory. Grazie all'acquisizione nel 2022 di HIFOOD, CSM Group oggi possiede una profonda conoscenza anche nello sviluppo e nell'applicazioni di origine ad alto valore aggiunto di origine naturale, quali fibre, proteine, nuclei senza glutine, soluzioni clean label e plant-based. Insieme a Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, CSM Group fa parte di una [Ingredient-Tech Platform](#) che mira a favorire la creazione di alimenti capaci di migliorare il benessere della società e la salute del pianeta. Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com

Contatti

CSM Group

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco, Mob: +39 335 1415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri, Mob: +39 335 1415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi, Mob: +39 342 6523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it