

MICRO PROTEIN DI HIFOOD SI AGGIUDICA IL "GLOBAL FOOD INDUSTRY AWARD"

In occasione del 22° World Congress of Food Science and Technology HIFOOD è stata premiata per l'innovazione nell'arricchimento proteico delle sue microproteine vegetali

Parma, 11 settembre 2024 – In occasione del 22° World Congress of Food Science and Technology – in corso a Rimini dall'8 al 12 settembre 2024 – **HIFOOD**, azienda specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale, parte di CSM Ingredients group, **è risultata vincitrice del Global Food Industry Award** nella categoria "Most Innovative Process". In particolare, **è stata premiata la soluzione "Micro Protein"**, una nuova gamma di proteine micronizzate di origine vegetale, prive di allergeni e clean label, risultata finalista anche nella categoria "Ingrediente più innovativo".

Il *World Congress of Food Science and Technology* è organizzato ogni anno dall'Unione Internazionale di Scienze e Tecnologie Alimentari (International Union of Food Science and Technology - IUFOST), ente che raggruppa oltre 150.000 scienziati e tecnologi alimentari da tutto il mondo. Ogni anno, quindi, gli *IUFOST Global Food Industry Awards* si pongono l'obiettivo di riconoscere i pionieri del settore alimentare, in particolare per quanto riguarda le innovazioni in materia di prodotto, processo, packaging, nutrizione, e sicurezza alimentare.

"Siamo onorati di ricevere il Global Food Industry Award. Questo riconoscimento da parte dello IUFOST, un'istituzione di riferimento per l'innovazione nel settore alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio." ha dichiarato **Emanuele Pizzigalli, HIFOOD Chief Innovation Officer**. "Micro Protein nasce per rispondere a un'esigenza specifica del mercato alimentare, ossia alla necessità di arricchire il contenuto proteico dei prodotti attraverso delle proteine di origine vegetale facilmente integrabili nelle ricette e nei processi industriali, senza alterare significativamente il gusto e la consistenza di cibi e bevande. Applicando delle tecnologie proprietarie di selezione e micronizzazione avanzate basate su processi meccanici, siamo riusciti a sviluppare una polvere dalla granulometria estremamente fine, al di sotto dei 30 micron, che per esempio non genera quella sensazione di sabbiosità che sovente caratterizza gli ingredienti ideati per l'arricchimento proteico. Siamo certi che Micro Protein potrà quindi aiutare a sviluppare ulteriormente questo segmento di mercato in così forte crescita a livello mondiale."

Sviluppata utilizzando innovative tecnologie proprietarie, **Micro Protein di HIFOOD è una gamma clean label e priva di allergeni a base di proteine di pisello** con una granulometria molto fine, dal gusto neutro e con un impatto minimo su struttura e sapore del prodotto finito. Grazie ad un contenuto proteico superiore al 70%, è una soluzione ottimale per le aziende che mirano ad aggiungere i claim **"ricco di proteine"** o **"fonte di proteine"** ai loro prodotti.



"Siamo estremamente orgogliosi di aver ricevuto questo premio per Micro Protein," ha dichiarato Christian Sobolta, Managing Director di CSM Ingredients group. "Questo riconoscimento è una chiara testimonianza di come l'innovazione possa guidare il progresso dell'intera industria alimentare. Micro Protein rappresenta un perfetto esempio di come i progressi nella tecnologia degli ingredienti possano generare un impatto positivo sia per i nostri clienti che per i consumatori, offrendo al tempo stesso un'alimentazione più sana e un gusto straordinario"

Disponibile in due varianti – MICRO PROTEIN P6 e MICRO PROTEIN P11 – questa soluzione si presta infatti per essere utilizzata negli ambiti più diversi: dai prodotti da forno agli analoghi della carne fino a sughi, zuppe, dessert, prodotti lattiero caseari, bevande e molto altro ancora.

HIFOOD

HIFOOD nasce nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, grazie all'intuizione di un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato notevole competenza nella ricerca, produzione e applicazione di ingredienti di origine naturale, offrendo un'ampia gamma di soluzioni all'industria alimentare, tra cui: fibre e proteine di origine naturale, nuclei senza glutine, soluzioni senza additivi, ingredienti funzionali, grassi di origine vegetale, e molto altro. Grazie alla specializzazione e all'esperienza del team HIFOOD, le soluzioni dell'azienda possono essere facilmente applicate negli ambiti più diversi: dai prodotti da forno agli analoghi della carne fino a sughi, zuppe, dessert, prodotti lattiero caseari, bevande e molto altro ancora. A febbraio 2022, HIFOOD è entrata in CSM Ingredients 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

Contatti

CSM Ingredients 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

