

I sottoprodotti nella filiera della birra

Generare valore dagli scarti di produzione

Obiettivi e destinatari

Gli scarti nel processo di produzione della birra sono costituiti per l'85% da trebbie esauste, i residui di lavorazione derivati dalla filtrazione del mosto, composti principalmente dalla scorza del malto e da altre parti che non hanno subito il processo di saccarificazione. Da 100 kg di malto (pari a 20-22 kg/hl di birra) si ottengono circa 100-130 kg di trebbie.

Nella pratica comune questo residuo viene estratto dal tino di fermentazione ed essendo ormai esausto, viene gestito come rifiuto con tutti i costi associati al suo smaltimento.

Le trebbie però sono composte da circa l'80% di fibre e dal 20% di proteine; al loro interno sono presenti inoltre vitamine, amminoacidi e composti fenolici.

Grazie a queste caratteristiche possono essere impiegate in altre filiere produttive in sostituzione delle materie prime (previa valutazione ed osservazione dell'iter previsto dalla normativa di riferimento), per esempio per la produzione di prodotti da forno e barrette ad alto contenuto proteico o di mangimi per uso animale, come concime per terreno, o semplicemente come biocombustibili. Si restituisce così valore alle trebbie come beni, incidendo positivamente sia sull'ambiente, sia sull'azienda in termini strategici ed economici.

Il settore Regolazione del Mercato della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e con il coinvolgimento di Ecocerved, la società per l'ambiente delle Camere di Commercio d'Italia, organizza un evento rivolto alle aziende e ai professionisti del settore, con l'obiettivo di illustrare alle imprese della filiera brassicola tale opportunità, come contributo alla transizione verso modelli di produzione più sostenibili.

Lunedì
23 ottobre
dalle 9.30 alle 12.00
Sala Convegni

Laboratorio Chimico
Camera di commercio
Torino

via Ventimiglia, 165 -
Torino

Programma

- 9.30 Introduzione – Il progetto di valorizzazione dei sottoprodotti della Camera di commercio di Torino
Francesca Ilgrande, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 9.50 I sottoprodotti nella normativa di riferimento
Manuela Masotti, Ecocerved
- 10.20 La scheda tecnica della birra del GDL Sottoprodotti della Regione Piemonte
Adele Celauro, Regione Piemonte
- 10.40 Lo stato dell'arte per la gestione degli scarti in birrificio
Giuseppe Perretti, esperto del settore
- 11.40 Casi pratici
Luca Delleani, Birrificio Gravità Zero
Bruno Gentile, Birrificio San Michele
- 12.15 Domande e discussione con il pubblico

Note organizzative

L'incontro si terrà presso la Sala Convegni del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino, in via Ventimiglia, 165

La partecipazione all'incontro è gratuita, previa iscrizione sulla pagina www.lab-to.camcom.it/moduli/212/sottoprodotti-birra/

Il webinar è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 3 crediti
- per nr. CFP 0,375 SDAF 03 per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di commercio Torino
tel. 011 6700254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it