

CHE COSA È L'ASPARAGINA?

L'asparagina è un amminoacido naturale presente nella farina di frumento ed è uno dei "mattoni" delle proteine. Nella farina si trova in forma libera (non legata alle proteine) oppure come parte delle proteine del chicco. Elevati contenuti di asparagina libera sono dovuti ad una sintesi proteica non perfettamente compiuta e sono correlati a fattori genetici e a fattori di stress quali siccità, carenze nutrizionali (bassi contenuti di zolfo ed eccessi di azoto), malattie fogliari. In certe condizioni può trasformarsi in acrilammide, una sostanza indesiderata per la salute che si forma negli alimenti che subiscono un trattamento ad alte temperature, attraverso la reazione tra gli zuccheri e le proteine nota come reazione di Maillard. Al fine di ridurre la presenza di acrilammide negli alimenti, il REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 della commissione del 20 novembre 2017 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento e prevede una serie di azioni e misure da parte degli «OSA» (operatori del settore alimentare) che a ricaduta interessano i mulini, tenuti a tenere sotto controllo il contenuto del precursore dell'acrilammide presente nelle farine: l'asparagina.

IlMix STAR PASSION

CICLO MEDIO

FPS

Bassa asparagina con W modulabile

- ◆ Miscela di SY Passion con grano di forza a bassa asparagina
- ◆ Qualità modulabile in base alle % dei componenti
- ◆ I vantaggi agronomici per un blend di farine ottimale direttamente dal campo



CARATTERISTICHE	
Alternatività	Invernale
Taglia	Media
Tipo di spiga	Aristata
Colore della granella	Rossa

QUALITÀ	BASSO	MEDIO	ALTO
Peso ettolitrico			
Peso mille semi			
Durezza			
W		220 - 350	
P/L		0,4 - 0,7	
Classificazione		FPS - FF	

TOLLERANZE	BASSA	MEDIA	BUONA	ELEVATA
Allettamento				
Freddo invernale				
Oidio				
Ruggine bruna				
Septoria				
Fusarium spp				

Miscela «SU MISURA» per i diversi prodotti da forno.

SY Passion rappresenta la base ideale per le farine ad uso industriale grazie alla bassa asparagina e il basso P/L. Con l'aggiunta nella miscela di seme in misura variabile di varietà di frumento di forza caratterizzate anch'esse da bassa asparagina, si possono ottenere direttamente dal campo i «blend» desiderati per i diversi impieghi. Rispetto alle miscele effettuate nell'impianto di macinazione, IlMix Star Passion ha i vantaggi agronomici tipici dei miscugli e favorisce la tracciabilità e la valorizzazione delle produzioni.

S.I.S. può supportare lo stoccatore/trasformatore con protocolli tecnici per ottimizzare rese e caratteristiche qualitative.