

Nel mio elaborato di tesi intitolato *Valutazione delle caratteristiche funzionali di farina di ceci trattata con alte pressioni di omogeneizzazione (HPH)*, è stata presa in considerazione la modifica di farina di ceci con trattamento innovativo e non termico chiamato alte pressioni di omogeneizzazione. Lo scopo dello studio è stato quello di valutare la possibile miglioramento della farina per l'utilizzo nell'agroindustria, al fine di ottenere un prodotto più standard, con migliori caratteristiche tecnologiche e funzionali e quindi un minor consumo di materia prima ed energia per ottenere il prodotto finito.

Sono stati presi in considerazione diversi parametri sui quali sono state fatte prove in laboratorio, così da valutarne la modifica a seguito del trattamento HPH; in particolare sono stati osservati i comportamenti riguardanti colore, *Water Adsorption Index (WAI)*, *Water Solubility Index (WSI)*, *Water Holding Capacity (WHC)*, *Oil Holding Capacity (OHC)*, capacità emulsionante, proprietà termiche e proprietà di impastamento.

Questo studio si presta bene all'applicazione sulla materia prima utilizzata in pastificio, sia per quanto riguarda il frumento, sia per altri cereali e legumi, come appunto il cece. Infatti, negli ultimi anni è stato registrato una modifica nei gusti del consumatore, il quale vuole trovare sempre prodotti nuovi e salutistici sullo scaffale, e di conseguenza l'industria alimentare si è dovuta muovere in questa direzione, infatti ora si possono trovare paste derivanti di diverse materie prime, come appunto i ceci grazie al loro più alto contenuto in proteine.

Dai risultati ottenuti da questo studio, si può osservare che ci sono ottime prospettive di sviluppo di questa tecnologia non termica nella produzione in pastificio, al fine di produrre pasta con caratteristiche di qualità tecnologica e organolettica migliore, con un minore impatto ambientale.