

# TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

Selezionatrice Ottica "Pixel NEXT 7 (5+2)"  
GRANDI MOLINI ITALIANI S.p.A. Livorno  
(grano tenero, prima pulitura 30 tph)



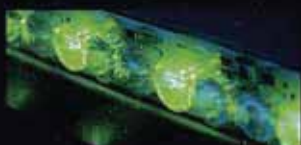
IL PROGRESSO



RICHIEDE



PASSIONE PER



I DETTAGLI



[www.seasort.com](http://www.seasort.com)



CHIRIOTTI EDITORI



# Macinazione

## Milling

### Convegno sulla TECNOLOGIA HYST per ottenere ALIMENTI, MANGIMI e biocarburanti

Presso la sede del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Montelibretti (Roma), si è tenuto il convegno di studio "Tecnologia HYST: dalle biomasse alimenti ed energia sostenibile" organizzato dal CNR Area della Ricerca RM1 e dall'associazione Scienza per l'Amore, in collaborazione con la società **BioHyst**.

L'incontro è stato aperto dal responsabile dell'Area Ricerca CNR Roma 1, Renzo Simonetti, il quale ha brevemente illustrato le attività dei vari dipartimenti che afferiscono alla struttura.

Al suo intervento ha fatto seguito quello di Pier Paolo Dell'Omo - Dipartimento di Ingegneria Astronautica, Elettrica ed Energetica dell'Università La Sapienza - che ha affermato: "Con la tecnologia HYST non solo potremmo produrre biometano a prezzi estremamente bassi (circa 0,6 € a litro di benzina equivalente), ma anche in quantità tali da soddisfare entro il 2020 l'obbligo europeo di sostituire il 10% del fabbisogno energetico con biocarburanti: un risultato che nessuno degli attuali sistemi di produzione di biogas di seconda generazione è in grado di ottenere".

Successivamente Luca Malagutti - Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Milano - ha presentato i risultati relativi all'utilizzo della tecnologia HYST nell'alimentazione animale, mostrando come alcuni costituenti tipici degli alimenti zootecnici, quali la crusca e le paglie di cereali, divengano più digeribili e maggiormente nutrienti se sottoposti al trattamento HYST. "Abbiamo sottoposto a trattamento HYST crusca di cereali e stocchi di mais, poi abbiamo effettuato delle analisi chimiche e biologiche per determinare il valore nutrizionale e la digeribilità delle frazioni. [...] La tecnologia HYST applicata a sottoprodotti agricoli permette di ottenere prodotti paragonabili ad una farina nobile".

Per quanto riguarda l'alimentazione umana, la dott.ssa Luciani - Istituto Superiore di Sanità - ha poi spiegato come, con questa tecnologia, sia possibile ottenere dalla crusca una farina estremamente ricca in proteine, vitamine e micronutrienti, che sono invece carenti nelle farine di uso comune. È stato sottolineato come, con un processo totalmente naturale, la tecnolo-

gia HYST renda disponibili prodotti di elevata qualità nutrizionale da sottoprodotti (attualmente considerati di scarto) dell'industria molitoria e proprio per questo rappresenti un'irripetibile opportunità per il supporto all'alimentazione nei Paesi in via di sviluppo.

La seconda parte dell'incontro si è focalizzata sull'aspetto umanitario della tecnologia. Luca Urdich, dell'associazione Scienza per l'Amore, ha illustrato il progetto 'Bits of future: food for all': "Il progetto - ha spiegato Urdich - mira a combattere la fame e a favorire l'ottimale utilizzo delle risorse nei Paesi in via di sviluppo attraverso l'uso della tecnologia HYST. Ben cinque Paesi africani hanno già aderito ufficialmente al progetto con l'intento di arrivare in tempi brevi alla realizzazione delle prime installazioni industriali".

Ha preso, infine, la parola Daniele Lattanzi, della società BioHyst - che gestisce, per conto dell'associazione Scienza per l'Amore, gli aspetti economici legati alla tecnologia - che ha concluso i lavori evidenziando l'impatto economico, occupazionale e d'investimento che avrebbe l'introduzione della HYST in Italia. Il suo intervento si è concentrato particolarmente sul settore strategico dei biocarburanti: "Non solo con HYST l'Italia potrà ottemperare agli impegni presi in sede comunitaria - ha detto Lattanzi -, ma sarà possibile far partire sul territorio nazionale una filiera agro-energetica che, a regime, produrrà fatturati per oltre 2 miliardi di euro (il 17% del mercato della benzina italiano) creando oltre 12.000 nuovi posti di lavoro. Anche nel settore alimentare vediamo grandi possibilità di sviluppo, sappiamo di avere prodotti al vertice del mercato funzionale, in un segmento che fattura ogni anno oltre 9 miliardi di euro su scala globale, ed

è ritenuto uno dei settori trainanti dell'economia del futuro". L'intervento è quindi terminato con uno sguardo al mondo politico: "Il progetto HYST ha coinvolto università di tutta Italia e oggi il più importante istituto scientifico italiano, il CNR. Dopo quest'appuntamento, non resterà che portare il progetto all'attenzione dei massimi vertici istituzionali italiani, per creare un programma di sviluppo tecnico ed economico". Ricordiamo che sul numero del luglio 2011 di *Tecnica Molitoria* a pagg. 708-715 è stato pubblicato l'articolo tecnico-scientifico "Trattamento HYST delle biomasse: risultati per l'alimentazione animale e le bioenergie".