

ITALIAN PATENT OFFICE

Document No.

102010901866097A1

Publication Date

20120212

Applicant

GALGANI RICCARDO

Title

PIZZA DIMAGRANTE PROTEICA

LI 2010 A000007

DESCRIZIONE DI INVENZIONE INDUSTRIALE

Descrizione dell'invenzione industriale avente per titolo:

Pizza dimagrante proteica.

A nome di Polzella Antonio, di nazionalità italiana, residente in Rosignano
Marittimo – fraz. Vada (LI) via Cavalleggeri 169,

e

Galgani Riccardo, di nazionalità italiana, residente in Cecina (LI) via Pier
della Francesca n. 21

Depositata il 12-08-2010 con il n. LI 2010 A 000007

Testo della descrizione:

Pizza iperproteica con bassissimo contenuto di carboidrati e scarso indice glicemico, ricco di fibre senza conservanti o additivi chimici. Prodotto iposodico, la cui composizione unita al particolare procedimento di cottura consente di gustare un'ottima pizza dimagrendo.

Data 12-08-2010

firma dei richiedenti

Polzella Antonio

Polzella Antonio

Galgani Riccardo

Galgani Riccardo

DESCRIZIONE PIZZA DIMAGRANTE PROTEICA

Il prodotto di cui si chiede la brevettazione è una pizza che si caratterizza per una particolare combinazione di ingredienti e per un innovativo procedimento di cottura, breve ed intensa che consente alla fisiologia dei fitonutrienti di alterarsi pochissimo. La novità principale del medesimo, che lo rende unico e rivoluzionario, è costituita dal dimagrimento che esso consente rispetto alla pizza tradizionale; quest'ultima, infatti, è, notoriamente, un prodotto tutt'altro che dietetico il cui consumo eccessivo può portare ad un aumento notevole ed indesiderato del peso corporeo.

La pizza dimagrante proteica, invece, si differenzia completamente (sia nella sua composizione che nella sua realizzazione) da tutte le altre tipologie di pizze attualmente esistenti, comprese quelle già oggi utilizzate dagli sportivi, molto più ricche di carboidrati e zuccheri e caratterizzate da apporti proteici di gran lunga inferiori rispetto alla pizza dimagrante. Siamo dunque di fronte ad un alimento consigliabile ed utilizzabile entro un panorama alimentare assai ampio che spazia dalle diete ipocaloriche, all'utilizzo del prodotto per fitness ed attività sportiva nonché come fast food. Il tutto con l'ausilio di una nuova tecnica di conservazione (MAP) che permette di impacchettare la pizza mantenendone inalterata la fragranza ed il gusto originario e di consumarla sia con le stesse modalità di un semplice snack che riscaldandole brevemente in forno.

COMPOSIZIONE:

100g Yogurt magro greco

30g Proteine della soia al 90%

20g Albume di uovo disidratato

30g Farina 0/00 biologica

10g Farina integrale

20g Patata novella(solanum tuberosum) o patata Vivaldi (patata ipocalorica)

50g Zucchini

1/3g Lievito fresco (lievito secco o lievito secco istantaneo 0,45/1,2g)

1g Açai Berry

Sale iposodico iodato quanto basta

160/180g Pomodoro pelato

SCHEDA NUTRIZIONALE INGREDIENTI (valori per 100g prodotto)

Yogurt magro greco: carboidrati 4g, proteine 9g, grassi 0g

Proteine della soia al 90%:carboidrati 0,5g, proteine 90g, grassi 3,6g (OGM free)

Albume di uovo disidratato: proteine >82g

Farina di grano tenero 0/00 biologica: carboidrati 71g, proteine 11g ,grassi 1g ,fibre >1g

Farina integrale: carboidrati 61g, proteine 16g, grassi 1,99g, fibre 1,80g

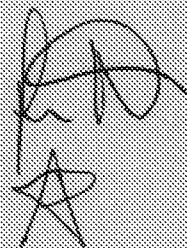
Patata novella :carboidrati 15,71g, proteine 1,68g, grassi 0,1g, fibre 2,4g .

Patata Vivaldi 1/3 di carboidrati.

Zucchine :carboidrati 3,11g, proteine 2,71g, grassi 0,4g, fibre 1,1g

Lievito di birra fresco(secco): carboidrati 18,1g (41,22g se secco), proteine 8,4g (40,44g se secco), grassi 1,9g (7,61g se secco), fibre 8,1g (26,9g se secco)

Açai Berry e Sale iposodico iodato



Pomodoro pelato:carboidrati 2,6g, proteine 1,1g, grassi 0,5g, fibre 0,9g

PROCEDIMENTO PIZZA

Sbriciolare il lievito di birra fresco in una ciotola con lo yogurt magro greco (disciogliere invece il lievito secco in un cucchiaino di acqua a 37° per attivarlo).Aggiungere le proteine della soia e l'albume di uovo disidratato.

Aggiungere lo zucchini precedentemente omogeneizzato e privato dell'acqua in eccedenza.Aggiungere le due farine: integrale e 0/00 biologica

.Aggiungere le patate cotte precedentemente in forno a legna /elettrico/gas per almeno 40 minuti a 260/280° , fatte raffreddare e omogeneizzate.

Aggiungere l'Açai Berry .Mischiate bene e lavorate energicamente gli ingredienti creando un impasto omogeneo .Aggiungere alla fine il sale iposodico iodato quanto basta .L'impasto deve raggiungere una consistenza compatta, morbida ed elastica che ricordi il lobo dell'orecchio.Ad impasto pronto dovete formare una palla unica e far riposare il tutto dai 15/30 minuti in base alla temperatura della stagione in corso (con clima maggiormente fresco, il tempo di lievitazione aumenta, avvicinandosi ai 30 minuti; con clima più caldo il tempo si riduce avvicinandosi ai 15 minuti).Formate le palline del peso di gr 250 circa, lasciate lievitare il tutto 3/4 ore (in base alla temperatura della stagione in corso con le caratteristiche come sopra specificate).Accendete il forno (legna/elettrico/gas) e portatelo ad una temperatura variabile dai 270 ai 290°. Terminato il tempo di lievitazione posizionare la pallina (nel frattempo il volume della stessa sarà raddoppiato) sul piano del banco iniziando a schiacciarla leggermente (NON STENDERLA). La pizza dimagrante proteica si stende solo schiacciando il

prodotto dall'alto verso il basso, esercitando, cioè una continua pressione del prodotto con le mani. Cercare di stendere più l'interno della pizza e non i 4/5 millimetri all'estremità del disco di pasta. Il bordo, mantenuto più corposo, manterrà la sua fragranza evitando di essiccare durante la cottura. Dopo la stesura del disco di pasta unire il pomodoro pelato, precedentemente reso omogeneo tramite un frullino o un normale passa pomodoro, condito leggermente prima (preferibilmente almeno 24 ore prima per donare più sapore al prodotto) con sale iposodico iodato quanto basta (aggiungere un pizzico di origano fresco), partendo dal centro ed agendo a spirale fino all'esterno. A cottura ultimata (durata circa 4/5 minuti) sfornare la pizza poggiandola in appositi contenitori inserendo il prodotto in un abbattitore fino a raggiungere una temperatura del prodotto $+ 2/4^{\circ}$. Successivamente impacchettarlo con l'innovativo metodo dell'Atmosfera Modificata (M.A.P.) con carbo/azoto in percentuale che varia dal 15 al 30 % di anidride carbonica fino a 70 al 85% di azoto. Questa innovativa tecnologia di conservazione permette di soddisfare due esigenze sempre più rilevanti: 1) Prolungare la vita del prodotto 2) Ridurre gli additivi utilizzati. Il confezionamento in atmosfera modificata soddisfa entrambe le esigenze e si sta diffondendo in Europa ed nei Paesi d'oltre oceano. Il sistema consiste nel modificare l'atmosfera che circonda il prodotto alimentare all'interno della confezione. In questo modo si riesce a controllare le reazioni chimiche, enzimatiche e microbiologiche, riducendo o eliminando così le degradazioni principali.

Polzella Antonio

Galgani Riccardo



176

RIVENDICAZIONI PIZZA DIMAGRANTE PROTEICA

Rivendicazione 1 : Composizione di pizza dimagrante proteica caratterizzata dai seguenti ingredienti:

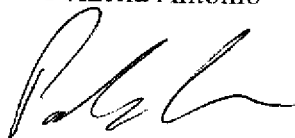
100g Yogurt magro greco
30g Proteine della soia al 90%
20g Albume di uovo disidratato
30g Farina 0/00 biologica
10g Farina integrale
20g Patata novella (*solanum tuberosum*) o patata Vivaldi (patata ipocalorica)
50g Zucchino
1/3g Lievito fresco (lievito secco o lievito secco istantaneo 0,45/1,2g)
1g Açai Berry
Sale iposodico iodato quanto basta
160/180g Pomodoro pelato

Rivendicazione n. 2: Procedimento di preparazione di cui alla rivendicazione n. 1

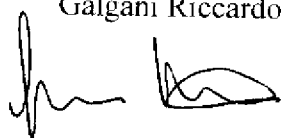
- a) Sbriciolare il lievito di birra fresco in una ciotola con lo yogurt magro greco (disciogliere invece il lievito secco in un cucchiaino di acqua a 37° per attivarlo).
- b) Aggiungere le proteine della soia e l'albume di uovo disidratato.
- c) Aggiungere lo zucchino precedentemente omogeneizzato e privato dell'acqua in eccedenza.
- d) Aggiungere le due farine: integrale e 0/00 biologica .
- e) Aggiungere le patate cotte precedentemente in forno a legna /elettrico/gas per almeno 40 minuti a 260/280° , fatte raffreddare e omogeneizzate.
- f) Aggiungere l'Açai Berry .
- g) Mischiare bene e lavorare energicamente gli ingredienti creando un impasto omogeneo .
- h) Aggiungere alla fine il sale iposodico iodato quanto basta .
- i) Formare un impasto che abbia una consistenza compatta, morbida ed elastica che ricordi il lobo dell'orecchio.

- j) Formare una palla unica e lasciate riposare il tutto dai 15/30 minuti in base alla temperatura della stagione in corso (con clima maggiormente fresco, il tempo di lievitazione aumenta, avvicinandosi ai 30 minuti; con clima più caldo il tempo si riduce avvicinandosi ai 15 minuti).
- k) Formare le palline del peso di gr 250 circa, lasciate lievitare il tutto 3/4 ore (in base alla temperatura della stagione in corso con le caratteristiche come sopra specificate)..
- l) Accendere il forno (legna/elettrico/gas) e portarlo ad una temperatura variabile dai 270 ai 290°.
- m) Terminato il tempo di lievitazione posizionare la pallina (nel frattempo il volume della stessa sarà raddoppiato) sul piano del banco iniziando a schiacciarla leggermente (NON STENDERLA).
- n) Schiacciare il prodotto dall'alto verso il basso,esercitando, cioè una continua pressione del prodotto con le mani. Cercare di stendere più l'interno della pizza e non i 4/5 millimetri all'estremità del disco di pasta.
- o) Unire il pomodoro pelato, precedentemente reso omogeneo tramite un frullino o un normale passa pomodoro, condito leggermente prima (preferibilmente almeno 24 ore prima) con sale iposodico iodato quanto basta (aggiungere un pizzico di origano fresco), partendo dal centro ed agendo a spirale fino all'esterno .
- p) Sfornare la pizza cotta per circa 4/5 minuti poggiandola in appositi contenitori inserendo il prodotto in un abbattitore fino a raggiungere una temperatura del prodotto + 2/4°.
- q) Impacchettare la pizza con l'innovativo metodo dell'Atmosfera Modificata (M.A.P.) con carbo/azoto in percentuale che varia dal 15 al 30 % di anidride carbonica fino al 70 / 85% di azoto.

Polzella Antonio



Galgani Riccardo



176

CLAIMS FOR A SLIMMING PROTEIN PIZZA

Claim 1: Composition of a slimming protein pizza

characterised by the following ingredients:

100g Lean Greek Yoghurt

30g 90% Soya protein

20g Dehydrated egg whitew

30g Organic 0/00 floor

10g Wholemeal flour

20g New potato (solanum tuberosum) or Vivaldi potato (low-carbohydrate potato)

50g Sugar

1/3g Fresh yeast (dry yeast or dry instantaneuous yeast 0,45/1,2g)

1g Acai Berry

Iodised low sodium salt as required

160/180g Peeled tomatoes

Claim no. 2: Procedure for the preparation of what is specified in claim no. 1

- a) Crumble the fresh brewer's yeast in a bowl with lean Greek yoghurt (on the other hand dissolve the dry yeast in a teaspoon of water at 37° to activate it).
- b) Add the soya protein and the dehydrated egg whites .
- c) Add the previously homogenised sugar without the excess water.
- d) Add the two flours: integral and 0/00 organic .
- e) Add the potatoes cooked previously in a wood/electric/gas oven for a at least forty minutes at 260/280°, cooled and homogenised.
- f) Add the Açai Berry .
- g) Mix well and energetically knead the ingredients together creating an even dough.
- h) At the end add as much iodized low-sodium salt as necessary.
- i) Form a dough that has a compact, elastic soft consistency, similar to an ear lobe.

- j) Form a single ball and leave it to stand for 15/30 minutes on the basis of the season (if the climate is cooler, the rising time increases getting near to the thirty minutes; if the climate is warmer the time decreases approaching the thirty minutes).
- k) Make balls of around 250 gr each and let everything rise from three to four hours (on the basis of the temperature of the season under way with the characteristics as specified above).
- l) Turn on the oven (wood/electric/gas) and take it to a temperature that varies between 270 and 290°.
- m) Once the rising time has finished place the ball (in the mean time its volume will have doubled) on the top of the bench and begin to knead it slightly (DO NOT STRETCH IT OUT).
- n) Knead the product from the top downwards exerting a constant pressure on the product with the hands. Try to stretch the inside of the pizza and not the outside 4/5 millimetres of the dough disc.
- o) Add the peeled tomato previously blended into an even mix with a blender or an ordinary tomato juicer sieve, slightly seasoned beforehand (preferably at least twenty-four hours before) with iodised low sodium salt to taste (adding a pinch of fresh origano), starting from the centre and spiralling outwards to the outside.
- p) Take the cooked pizza out of the oven for around 4/5 minutes resting it in appropriate containers, inserting the product in a blast chiller until reaching the product temperature + 2/4°.
- q) Package the pizza using the Modified Atmosphere method (M.A.P.) with carbo/nitrogen in percentages that vary from 15 to 30% of carbon dioxide up to 70 / 85% of nitrogen.

Polzella Antonio

Galgani Riccardo