



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

SCHEDE TECNICHE

Parmigiano-Reggiano

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura.

Contiene solo il 30% di acqua e ben il 70% di sostanze nutritive: per questo motivo è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali.

Buonissimo, altamente digeribile, assolutamente naturale: il Parmigiano-Reggiano non perde occasione per eccellere.

La componente proteica del Parmigiano-Reggiano si caratterizza per la ricchezza in aminoacidi essenziali (per cui risulta utile l'aggiunta alla pasta per completare lo spettro aminoacidico del frumento, carente in lisina) e per la facilità di assimilazione poiché, in seguito all'azione degli enzimi proteolitici presenti nel latte e nel sieroinnesto, la caseina subisce durante la stagionatura modificazioni paragonabili ad una predigestione che porta alla formazione di composti a peso molecolare sempre più basso, fino ad aminoacidi liberi in grado di venire prontamente assorbiti e di stimolare la secrezione gastrica sia acida che pepsinica.

E' acquisizione degli ultimi anni che questa attività proteolitica liberi peptidi "nascosti" nelle proteine.

Tali peptidi bioattivi agiscono sull'organismo con meccanismi specifici raggiungendo siti target del tratto gastrointestinale o, dopo essere stati assorbiti nel circolo sistemico attraverso trasporto carrier-mediato o per via paracellulare, negli organi periferici modulando positivamente i processi regolatori dell'organismo.

La predigestione della caseina rende per molti versi il Parmigiano Reggiano simile ad un idrolisato proteico, che potrebbe avere un ruolo nell'alimentazione dei soggetti allergici alle proteine del latte vaccino.

La componente lipidica è quella di un formaggio semi-grasso, essendo prodotto con latte parzialmente scremato: **il Parmigiano-Reggiano ha infatti un contenuto in grassi, sul secco, inferiore a quello della maggior parte degli altri formaggi.**

I carboidrati sono praticamente assenti nel Parmigiano Reggiano che si caratterizza per l'assenza di lattosio, che scompare nelle primissime ore di vita del prodotto essendo la trasformazione di questo in acido lattico e la collegata immediata acidificazione del mezzo uno dei cardini del peculiare **processo produttivo**.

Quanto sopra è stato documentato anche in modo sperimentale attraverso una serie di analisi dalla quale è emerso che la concentrazione del lattosio è risultata con un range compreso tra "non dosabile" e 0.39 mg/100 gr equivalenti a 0,1 mg/100 kcal: di conseguenza il Parmigiano Reggiano può essere senza dubbio definito un alimento privo di lattosio.

Nei lattanti allattati al seno i bifidobatteri predominano su batteri potenzialmente patogeni, ed è questo uno dei motivi principali per cui il latte materno garantisce di norma un miglior stato di salute del bambino/a.

A partire dagli anni'80 è stata ipotizzata la presenza nel Parmigiano-Reggiano di un "fattore bifidogeno" dotato di specifica attività prebiotici che lo rende indicato nella dieta dei neonati.

Il Parmigiano-Reggiano è una importante fonte di calcio, elemento fondamentale per la crescita ed il mantenimento della salute dello scheletro che in molte diete è carente, **dato che una dose di 40 grammi apportato più del 50% del fabbisogno giornaliero di questo prezioso elemento.**

Valore nutrizionali (per 100 grammi di prodotto)



PRODUZIONE E VENDITA PARMIGIANO REGGIANO
CARNE FRESCA, SALUMI E FORMAGGI, ENOTECA

Il Parmigiano-Reggiano è un formaggio molto ricco di proteine, vitamine e minerali, ed è inoltre un'importante fonte di calcio.

Valore energetico	392 Kcal
Acqua	30,8 g
Proteine totali	33 g
Grassi	28,4 g
Cloruro di sodio	1,39 g
Calcio	1160 mg
Fosforo	680 mg
Sodio	650 mg
Potassio	100 mg
Magnesio	43 mg
Zinco	4 mg
Vitamina A	270 mcg
Vitamina B1	34 mcg
Vitamina B2	370 mcg
Vitamina B6	110 mcg
Vitamina B12	4,2 mcg
Vitamina PP	55 mcg
Acido pantotenico	320 mcg
Colina	40 mg
Biotina	23 mcg

16

Il formaggio stagionato è usato da tavola o da grattugia e presenta le seguenti caratteristiche:

- **Forma cilindrica**, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane, leggermente orlate;
- **Dimensioni**: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.;
- **Peso medio di una forma**: Kg. 35/40;
- **Confezione esterna**: tinta oscura ed oleatura o giallo dorato naturale;
- **Colore della pasta**: da leggermente paglierino a paglierino;
- **Aroma e sapore della pasta caratteristici**: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- **Struttura della pasta**: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- **Occhiatura**: minuta, appena visibile;
- **Spessore della crosta**: circa 6 mm.;
- **Grasso sulla sostanza secca**: minimo 32%.
- **Zona di produzione**: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio nell'Emilia