



Unigrà e Università degli Studi di Milano: nuove prospettive nell'alimentare attraverso il riutilizzo dell'okara

Un sottoprodotto della lavorazione vegetale che può diventare ingrediente (anche) funzionale. Il futuro dell'industria alimentare diventa ancora più sostenibile, nel segno della circolarità

Unigrà, azienda leader nel settore agroalimentare e da sempre attenta alla sostenibilità, ha partecipato ad un progetto finalizzato alla valorizzazione dell'**okara**, sottoprodotto derivante dalla produzione di bevande vegetali come soia, avena e riso, di cui è produttrice con il marchio OraSì.

L'obiettivo è nobile: trasformarlo in un ingrediente prezioso per lo sviluppo di **nuovi prodotti alimentari ricchi di nutrienti**, offrendo così soluzioni innovative per il mercato e dare nuova vita a un materiale dal grande potenziale ma finora relegato a risorsa minore. Ricco di fibre e proteine, questo scarto è stato finora destinato alla produzione di mangimi o di energia, ma grazie a uno studio – frutto della collaborazione tra **Unigrà** e l'**Università Statale di Milano** – l'okara diventa protagonista di un percorso di valorizzazione.

L'attività accademica, in sinergia con l'Azienda

Tale studio, frutto della sinergia tra il team Ricerca e Sviluppo del colosso alimentare romagnolo e la Prof.ssa B. Scaglia del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia (DISAA) dell'Ateneo milanese, esplora infatti le potenzialità dell'okara nell'ottica di un'**economia circolare**. La ricerca ha preso il via in seguito al coinvolgimento di Unigrà nel corso di "Uso e riciclo delle biomasse agro-alimentari" del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con un seminario dedicato ai sottoprodotti nella produzione delle bevande vegetali. L'attività di ricerca ha riguardato lo studio dell'impiego attuale degli scarti di lavorazione delle bevande vegetali e la loro valorizzazione quali ingredienti nell'industria alimentare. Le attività si sono basate sullo studio della letteratura scientifica da parte degli studenti e sulla redazione di un corposo lavoro di rielaborazione delle conoscenze attuali arricchite da dati sperimentali messi a disposizione da Unigrà.

I dati evidenziano come questo scarto possa essere utilizzato per produrre **farine destinate a prodotti da forno** o **ingredienti per alternative vegetali alla carne**. Inoltre, è emersa la possibilità di estrarre componenti bioattivi per **alimenti funzionali** con proprietà antiossidanti. Pur necessitando di conferme sperimentali, questi risultati aprono nuove prospettive nel settore alimentare puntando a nuovi orizzonti con un chiaro riferimento ai concetti di economia circolare e sostenibilità ambientale.

Il manoscritto, dopo un'accurata opera di revisione, è stato recentemente pubblicato sulla prestigiosa rivista "**Trends in Food Science and Technology**".

Ufficio stampa

DRG COMUNICAZIONE – tel. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it



L'iniziativa rappresenta un passo significativo nella strategia sostenibile di Unigrà, rafforzando il suo impegno verso una produzione circolare e rispettosa dell'ambiente. L'azienda punta a **massimizzare l'utilizzo delle risorse, riducendo gli sprechi e minimizzando l'impatto ambientale**, in linea con gli obiettivi di sostenibilità globale e di riduzione delle emissioni climalteranti.

Il progetto dimostra come la collaborazione tra Università e Imprese possa essere un motore fondamentale per l'innovazione e la sostenibilità. Unigrà si conferma pioniere, contribuendo allo sviluppo di alimenti ad alto valore nutrizionale e basso impatto ambientale. In un contesto globale sempre più attento alla riduzione degli sprechi, la sua attività è un esempio virtuoso di come l'industria possa crescere e innovare, rispettando al contempo gli equilibri del pianeta.

Per maggiori info sull'Azienda: unigra.it

Ufficio stampa

DRG COMUNICAZIONE – tel. +39.0523.364107 – press@drgcomunicazione.it

Costanza Alberici – mobile +39.347.3490215 – e-mail: costanza.alberici@drgcomunicazione.it