



## EDITORIALE

Ogni anno Nestlé investe circa 1,7 miliardi di franchi svizzeri in ricerca e sviluppo. La nostra rete di ricerca è la più grande nel settore alimentare con **30 centri di R&D e circa 5.000 persone** che lavorano in tutto il mondo in diverse aree come: **Nestlé Product Technology Centres, Nestlé Application Groups e Centri di ricerca interni** (il Nestlé Institute of Health Sciences e il Nestlé Research Center). Da sempre, per consolidare le nostre capacità, collaboriamo con istituzioni accademiche, organizzazioni non governative, start-up e partner di innovazione, in tutto il mondo. Le grandi idee sono importanti, ma la vera opportunità risiede nell'essere in grado di proporre ai consumatori il più velocemente possibile. Per lanciare i nuovi prodotti in tempi brevi, ri-

corriamo a una rapida prototipizzazione e facciamo leva su scala e dimensione dell'azienda per un veloce testing in-market. **Solo nel 2018 sono stati lanciati più di 1.300 nuovi prodotti** per affrontare esigenze nutrizionali specifiche nei neonati, bambini, mamme in attesa e neomamme. In Italia la progressiva riduzione dello zucchero si è tradotta, recentemente, nel lancio di prodotti sempre più bilanciati, con particolare attenzione a quelli rivolti ai bambini. Questo impegno rientra nel programma internazionale Nestlé for Healthier Kids che si pone l'obiettivo di aiutare, entro il 2030, 50 milioni di bambini a vivere in modo più sano.

**Manuela Kron,**

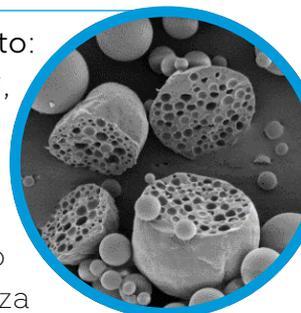
Direttore Corporate Affairs & Marketing  
Consumer Communication del Gruppo  
Nestlé in Italia

## RICERCA E INNOVAZIONE NEL MONDO DELLA DOLCEZZA

Assumere meno zuccheri è una delle indicazioni a livello mondiale per la buona salute a ogni età e per prevenire l'insorgere delle patologie correlate a sovrappeso e obesità. In linea con il suo impegno in ambito nutrizionale, Nestlé investe in ricerca e sviluppo per garantire prodotti bilanciati ed equilibrati sotto tutti i punti di vista. Diminuire quindi la quantità di zuccheri senza modificare il gusto e la percezione del dolce al palato è una delle sfide

nelle quali il **Nestlé Research Center (NRC)** di Losanna, in Svizzera, si impegna da anni e che ha recentemente prodotto un risultato considerevole: gli scienziati hanno infatti scoperto che modificando in modo meccanico la **struttura delle particelle di zucchero** se ne aumenta la velocità di dissolvenza al momento dell'assunzione dell'alimento e questa scoperta consente di consumare meno zuccheri pur mantenendo inalterato il sapore. Questa "nuova" struttura di zucchero, sviluppata in collaborazione con i **Product Technology Centers** di York e Konolfingene e ottenuta attraverso un processo meccanico che utilizza solo ingredienti naturali, si presenta porosa e amorfa, non cristallina.

A muovere i ricercatori in questa direzione è stata l'osservazione dello **zucchero filato**: una vaporosa nuvola di zucchero che però, nonostante le apparenti dimensioni, contiene molto meno zucchero di quanto si pensi. Da qui è derivata la nuova tecnica messa a punto dal team di esperti, che vaporizza ed essicca con aria calda una miscela di zucchero, acqua e latte in polvere. Questa miscela, una volta asciugata, dà origine ad un insieme di particelle porose e areate che si sciolgono più rapidamente in bocca, consentendo così di percepire lo stesso livello di dolcezza pur assumendo meno zucchero.



Lo studio, avviato già nel 2014, ha dato come primo risultato il lancio in UK e Irlanda di Milkybar Wowsomes: uno snack al cioccolato con il 30% di zuccheri in meno e sole 95 calorie per porzione. Questa rivoluzionaria ricerca prende ispirazione dalla natura e ha la capacità di **ridurre gli zuccheri totali nei nostri prodotti fino al 40%**. I ricercatori hanno così scoperto una via completamente innovativa per utilizzare un ingrediente tradizionale.

La recente scoperta rappresenta per Nestlé una significativa accelerazione nell'impegno assunto globalmente di ridurre progressivamente lo zucchero nei suoi prodotti, fino ad arrivare a eliminarne 18.000 tonnellate dai prodotti venduti in Europa entro il 2020, l'equivalente di 5 miliardi di zollette di zucchero. Oltre lo zucchero, questo impegno prevede anche la riduzione di sale e grassi saturi da una parte, e l'incremento dell'apporto di vitamine, minerali e cereali integrali dall'altra.

*"È con grande orgoglio che il Regno Unito e l'Irlanda diventano il primo mercato al mondo a beneficiare di questa entusiasmante tecnologia con la quale si realizza un prodotto dolciario di grande gusto. Abbiamo una rete di ricerca e sviluppo senza eguali e gli esperti del nostro Technology Center di York sono stati determinanti in questa svolta. I team di ricerca Nestlé in tutto il mondo hanno lavorato duramente per rendere questo lancio una realtà", ha dichiarato Stefano Agostini, CEO di Nestlé UK e Irlanda. "Questo impegno si allinea alla volontà globale di contribuire alla creazione di un futuro più sano per i consumatori e dimostra la nostra intenzione di prendere molto sul serio le nostre responsabilità in materia di salute pubblica".*

