



UNIONE EUROPEA

Interreg

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



TYPICALP

THE WHEY TO STAY HEALTHY

La prima bevanda funzionale 100% #madeinvda, realizzata nell'ambito del **progetto Interreg Italia-Svizzera Typicalp** dal team di ricerca dell'Institut Agricole Régional.



typicalp power DRINK



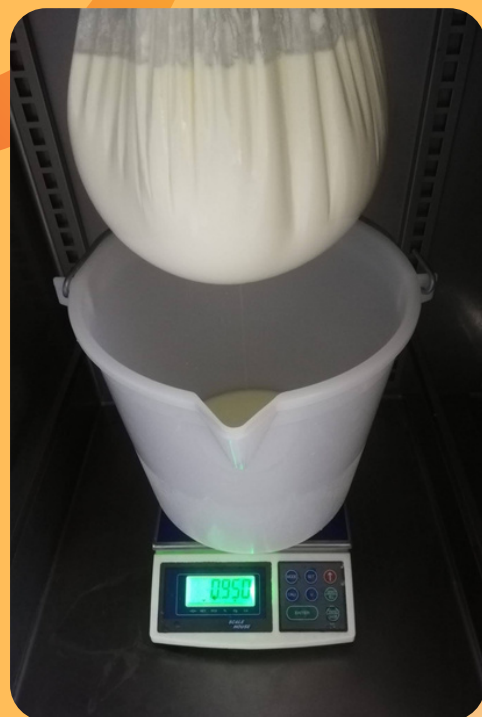
“

Cimentarsi con una gara di corsa non significa soltanto correre ma spesso vuol dire mettersi alla prova e sfidare i propri limiti, fisici e mentali, nel tentativo di raggiungerli e di spostarli.

Per fare questo è fondamentale un'organizzazione meticolosa e razionale che non preveda solo grandi dosi di allenamento ben strutturato, bensì anche il giusto recupero, insieme all'alimentazione più appropriata e alla preparazione psicologica.



WHAT ?



BEVANDA FUNZIONALE A BASE DI **SIERO** ESTRATTO DAL LATTE FERMENTATO YOALP® COLATO E SUCCO DI MELA DELLA VALLE D'AOSTA

Per aumentare la sostenibilità dell'industria lattiero-casearia e rispondere alla crescente domanda di alimenti funzionali, in grado di fornire effetti specifici sulla salute oltre a quelli puramente nutrizionali, Typicalp ha deciso di mettere a punto una bevanda a base di siero, utilizzando il siero di latte derivato dalla colatura di un latte fermentato (più comunemente chiamato "yogurt"), realizzato grazie al progetto HEART VDA, tramite l'uso di una miscela di fermenti selezionati sul territorio valdostano (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii*), YoAlp®.

I dati emersi dalle analisi evidenziano come i batteri lattici autoctoni della Valle d'Aosta rimangono vivi e vitali per tutta la shelf-life del prodotto. Inoltre, questi raggiungono concentrazioni elevate, ampiamente superiore al limite di legge di $10E6$ UFC/g previsto per i fermenti lattici presenti nello yogurt.

La presenza di tali probiotici garantisce un valore nutrizionale significativo, accompagnato da una maggior digeribilità, grazie all'eliminazione di una buona percentuale di lattosio. Tale digeribilità è potenziata dalle caratteristiche intrinseche del latte di provenienza, ovvero il latte delle vacche di razza autoctona.



COMPOSITION

typicalp
power
DRINK

40%

40% succo di «Mele della Valle
d'Aosta»

60% siero da latte fermentato
colato

60%

Y  **Alp**
il cuore della VDA


HEART
VDA



Nella Typicalp Power Drink è stata evidenziata la presenza di sostanze di interesse nutraceutico come i peptidi potenzialmente bioattivi, derivanti dal siero, alcuni dei quali con potenziale funzione aceinibitoria, ovvero antipertensiva e i polifenoli derivanti principalmente dai succhi, con potenziale azione antiossidante.

L'attività antipertensiva ed antiossidante sono state valutate "in vitro" tramite microsaggi ed hanno dimostrato dei buoni valori se confrontati con prodotti simili analizzati in precedenti studi.

Inoltre, è stato ritrovato il marker della beta-caseina A2 nota in letteratura per avere effetti benefici sulla salute umana.

Le analisi microbiologiche hanno permesso di evidenziare la presenza dei batteri lattici usati come starter per la produzione di YoAlp® (isolati in alpeggi del territorio valdostano) e la loro vitalità, in concentrazioni elevate, fino a due settimane di conservazione.



functional beverage

HYPOTETICAL NUTRITIONAL VALUE*

	Per 100 mL	Per 250 mL	**% GDA porzione
Valore energetico	34,8 kcal	87,0 kcal	4,3%
	144,8 kJ	362,0 kJ	4,3%
Grassi	0,09	0,24	0,3%
di cui saturi	0,03	0,09	0,4%
Carboidrati	8,09	20,23	7,8%
di cui zuccheri	7,91	19,77	22,0%
Proteine	0,45	1,24	2,5%
Sodio	0,29	0,73	12,2%

* Valori stimati in attesa di approfondimenti analitici presso laboratori accreditati

** GDA = Assunzioni di riferimento per un adulto medio

PRIMA E MEGLIO



RECUPERA

Reintegra ciò che hai perso



RIGENERA

Trova nuovo equilibrio



RIPARTI

Avvicinati alla meta



" I'm not tired "

RECUPERA, RIGENERA E RIPARTI

PRIMA

- Zuccheri semplici immediatamente disponibili
- Reidratazione
- Sali minerali*
- Vitamine idrosolubili*

MEGLIO

potenziale

- Attività antiossidante
- Attività antipertensiva
- Fermenti lattici vivi

Poster scientifico, presentato alla 3rd International Conference on Food Bioactives & Health di Parma - 2022

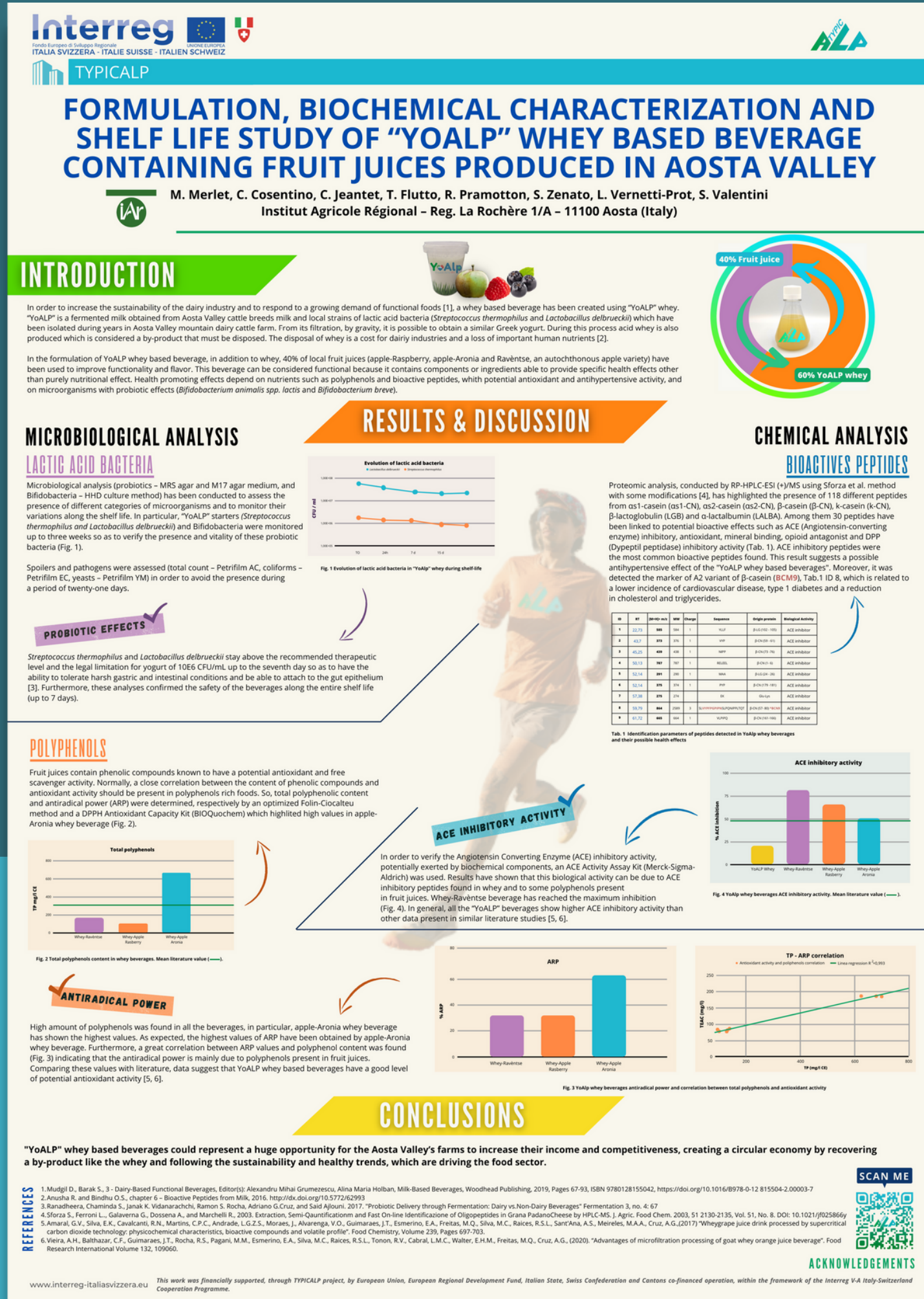
FORMULAZIONE, CARATTERIZZAZIONE BIOCHIMICA E SHELF LIFE DI UNA BEVANDA FUNZIONALE A BASE DI SIERO DI YOALP® E SUCCHI DIFRUTTA COLTIVATA IN VALLE D'AOSTA

U. S. LABORATORI DI ANALISI – U.S. VALORIZZAZIONE PRODUZIONI DI ORIGINE ANIMALE – U.S. FRUTTICOLTURA

M. Merlet, C. Cosentino, C. Jeantet, T. Flutto, R. Pramotton, S. Zenato, L. Vernetti-Prot, S. Valentini

RISULTATI

MORE INFO



MEGLIO

➤➤➤ **Presenza di numerosi peptidi bioattivi dal siero**

➤➤➤ **Presenza di polifenoli dal succo di mela**

➤➤➤ **Fermenti lattici vivi**

Attività antipertensiva*

Probabile azione di vasodilatazione con conseguente diminuzione della pressione sanguigna (probabile maggior afflusso sanguigno ai muscoli).

Attività antiossidante*

Probabile protezione dall'azione dannosa dai radicali liberi.

Mantenimento dell'equilibrio della microflora batterica

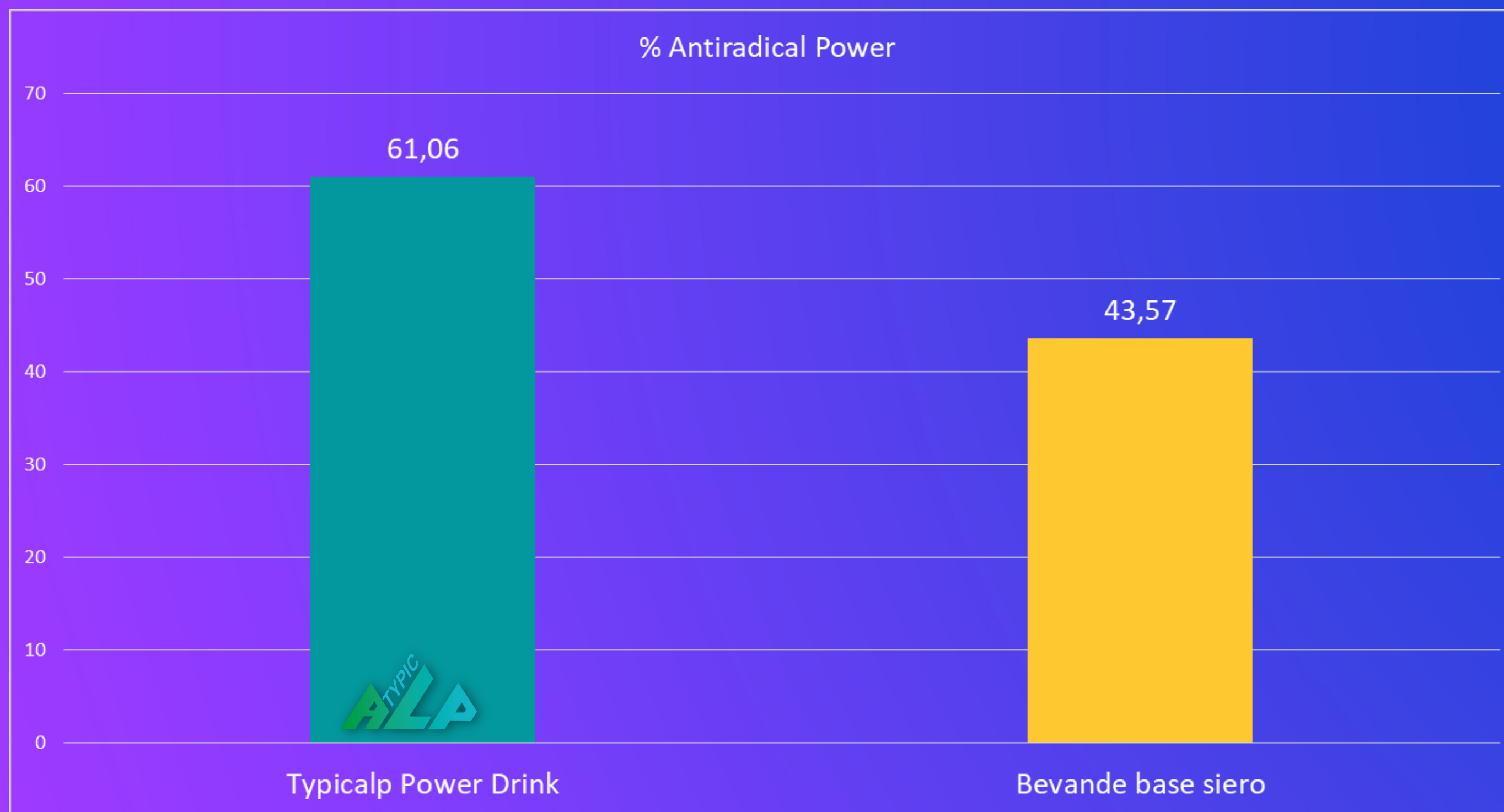
Probabile mantenimento della salute gastrointestinale, o miglioramento della funzione digestiva.



MEGLIO

*dati ottenuti in vitro nell'ambito delle attività di ricerca del progetto Typicalp

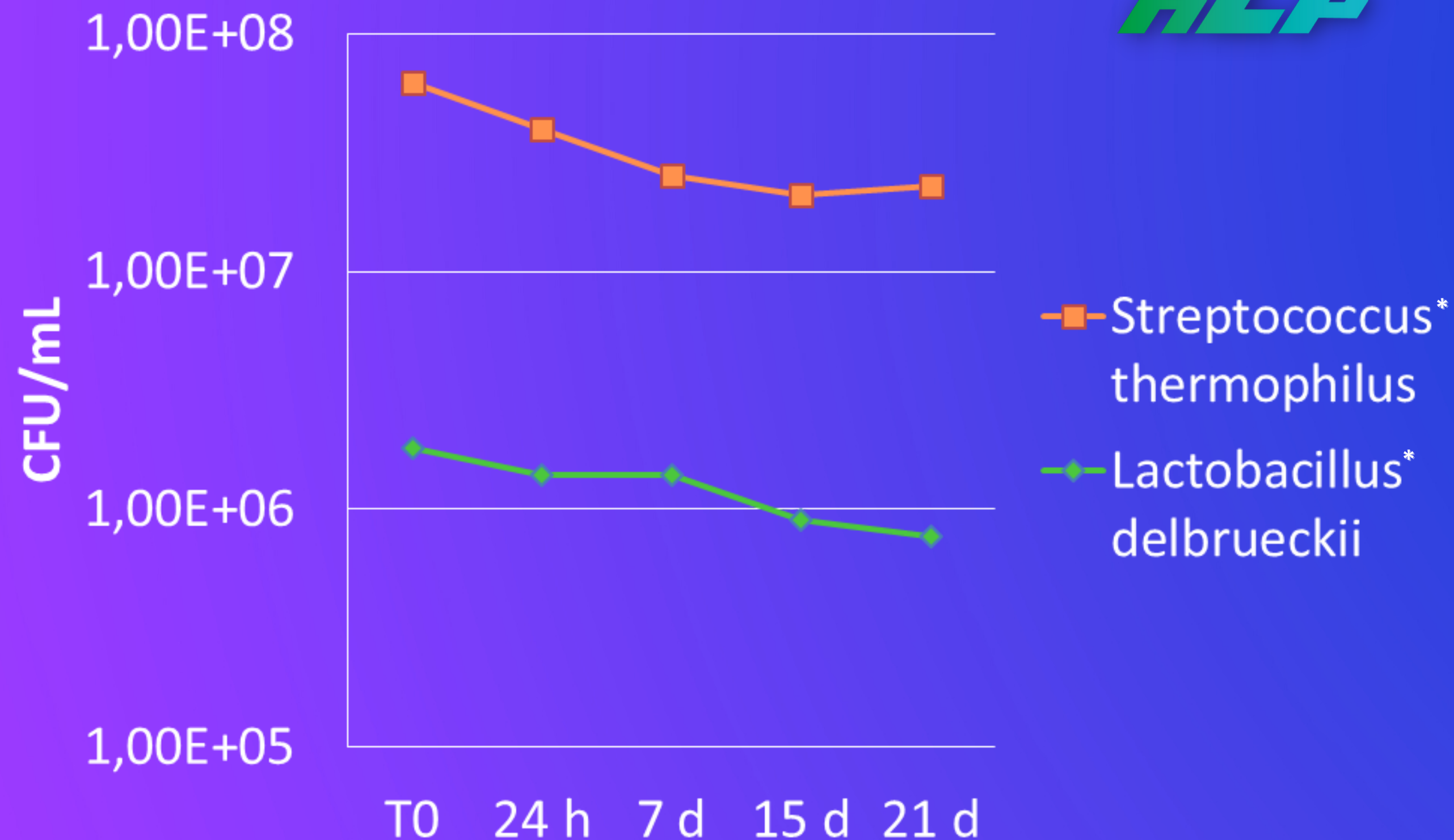
potenziale
Attività antiossidante*



MEGLIO

*dati ottenuti in vitro nell'ambito delle attività di ricerca del progetto Typicalp

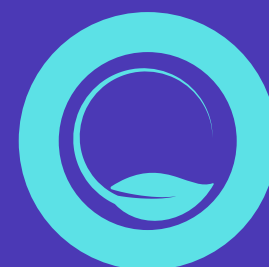
Evoluzione carica batterica



*Quantitativo minimo indicato dalla legge secondo la quale i suddetti microorganismi devono mantenersi vivi e vitali fino al consumo.

PRIMA

- Riutilizzo immediato del sottoprodotto



MEGLIO

- Prodotto 100% VDA
- Valorizzazione di un sottoprodotto
- Economia circolare
- No trasporti per preparazione
- No lavorazioni energivore

PACKAGING



TYPICALP
POWER GEL
GEL A BASE DI SIERO DI LATTE FERMENTATO YOALP
con succo di MELE DELLA VALLE D'AOSTA
15g e
PRODOTTO SPERIMENTALE NON DESTINATO ALLA VENDITA
Prima • Durante • Dopo
Interreg
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ
TYPICALP
Operazione co-finanziata dall'Unione Europea, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione elvetica e dai Cantoni nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Svizzera

Interreg
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ
TYPICALP

TYPICALP POWER GEL
GEL A BASE DI SIERO DI LATTE FERMENTATO YOALP

Typicalp Power Gel è un gel prodotto con siero ottenuto dalla colatura di Yoalp, un latte fermentato con batteri lattici selezionati in Valle d'Aosta e succhi di frutta coltivata nel territorio valdostano.

Ingredienti: *siero di latte fermentato* (60%), *succo di mela* (40%),

Modalità d'uso e di conservazione: il prodotto è pronto all'uso. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Origine del latte: ITALIA (Valle d'Aosta)

Prodotto e confezionato per Institut Agricole Régional, da

Data di scadenza:

15g e
www.interreg-italiasvizzera.eu

IT 02 55 CE
Twitter Instagram Facebook LinkedIn

Bustina in plastica da 15g fronte/retro

PACKAGING





TYPICALP POWER GEL

GEL A BASE DI SIERO
DI LATTE FERMENTATO
YOALP

con succo di
MELE DELLA
VALLE D'AOSTA

15g e

**PRODOTTO
SPERIMENTALE
NON DESTINATO
ALLA VENDITA**

Prima • Durante • Dopo



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



TYPICALP

Operazione co-finanziata dall'Unione Europea, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione elvetica e dai Cantoni nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Svizzera



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale
ITALIA SVIZZERA - ITALIE SUISSE - ITALIEN SCHWEIZ



TYPICALP

TYPICALP POWER GEL

GEL A BASE DI SIERO DI LATTE FERMENTATO YOALP

Typicalp Power Gel è un gel prodotto con siero ottenuto dalla colatura di Yoalp, un latte fermentato con batteri lattici selezionati in Valle d'Aosta e succhi di frutta coltivata nel territorio valdostano.

Ingredienti: *siero di latte fermentato (60%), succo di mela (40%),*

Modalità d'uso e di conservazione: il prodotto è pronto all'uso. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Origine del latte: ITALIA (Valle d'Aosta)

Prodotto e confezionato per Institut Agricole Régional, da

Data di scadenza:

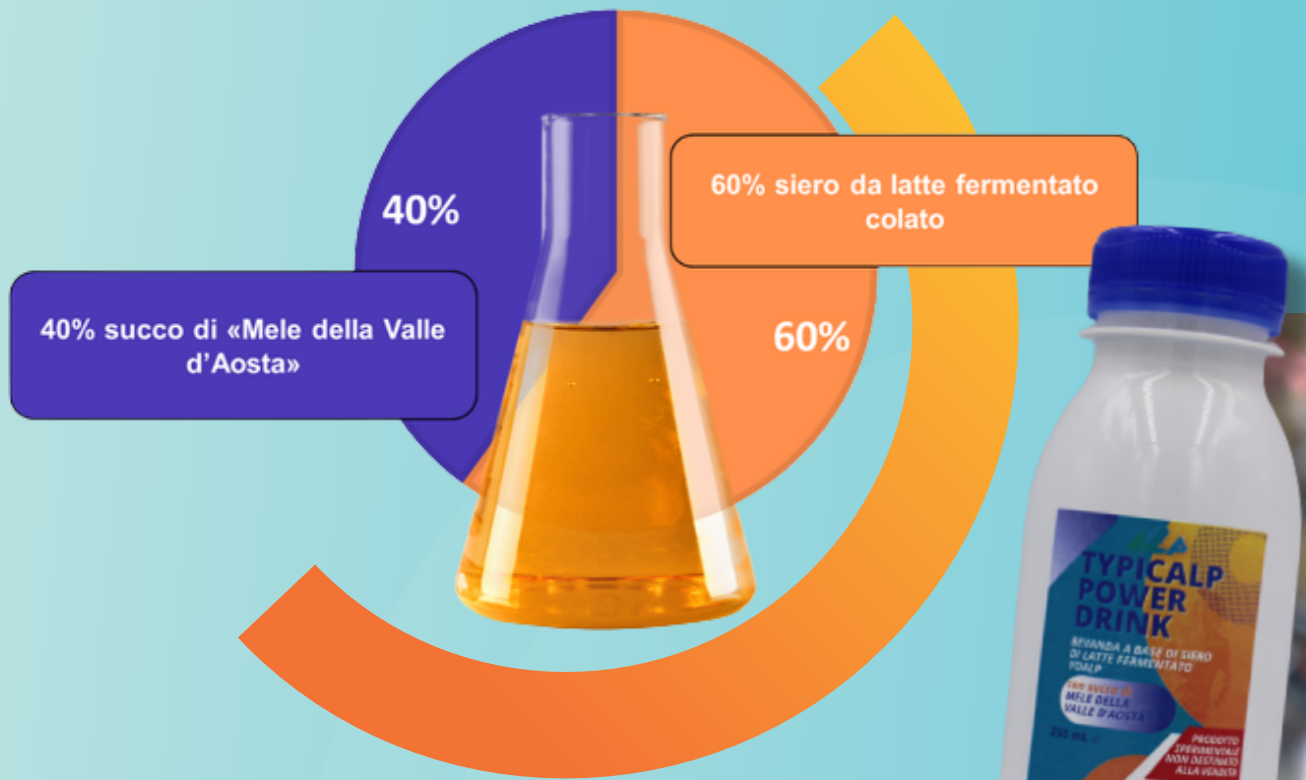
15g e
www.interreg-italiasvizzera.eu

IT 02 55 CE



EVENTI





typical power DRINK





GRAZIE

Institut Agricole Régional

Regione La Rochère, 1/A -11100 AOSTA - ITALIA

Tel. +39 0165 215821

Project manager: Sabina Valentini | s.valentini@iaraosta.it

Responsabile operativo: Luca Vernetti-Prot | l.vernetti@iaraosta.it

Referente della comunicazione: Annaclara de Cio | a.decio@iaraosta.it

Sito di progetto

www.progetti.interreg-italiasvizzera.eu/it/b/78/typicalp



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale