

*LEVOSOD-PRO*

***BURRO DELLE ALPI – PRO A BASSO CONTENUTO DI SODIO CON LEVOSOD-PRO***

Nota redatta a cura del Centro BSC – Brazzale SpA

Le attuali direttive nutrizionali in campo alimentare comprendono attraverso linee guida una chiara attenzione da porre nell'impiego limitato del sale nella dieta. L'indicazione del contenuto di sodio sulle etichette di alimenti primari (anche nelle acque) sta ad indicare l'opportunità di sensibilizzare il consumatore sulla finalità di tendere ad evitare l'assunzione di eccesso di sodio nella dieta.

L'Annex XIII del Regolamento Europeo 1169/2011, basato su considerazioni di carattere scientifico emesse dall'EFSA (European Food Safety Authority), si riferisce a valutazioni calcolate per un individuo moderatamente attivo, per il quale si considera necessaria l'assunzione di 2000 kcal/die.

Il Sodio è il catione che, con l'anione Cloro, costituisce il *sodio-cloruro* o "sale da cucina". L'elemento "sodio" è uno di quelli che condiziona il bilancio organico salino, regolato in buona parte attraverso l'attività del rene. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) consiglia inoltre, per un adulto sano, l'assunzione di non più di 5 grammi al giorno di sale, da assumere come somma delle diverse aliquote corrispondenti sia all'impiego diretto derivante dalla salagione a fine di effetto-sapore sia all'impiego indiretto derivato da preparazioni alimentari accessorie in cui il sale è impiegato per scopi diversi (coadiuvante per stabilizzazione o insaporitore o supporto di aromi, ed altri). L'attribuzione di sapidità ad alcuni alimenti primari, tra cui il burro vaccino, produce una fra le più comuni preparazioni alimentari e risponde alla logica di semplificazione, per il consumatore, della pratica di salagione non standardizzata che si attua in fase di cottura o in fase di condimento di un alimento pronto al consumo. Molteplici sono le condizioni d'uso in gastronomia in cui spesso l'uso di sale conduce ad eccedenza del dosaggio limite, evento che può derivare anche dall'impiego di burro salato.

Si considera tra l'altro opportuno considerare che l'assunzione eccessiva di sale nella dieta può condurre, se protratta nel tempo, a squilibri del metabolismo quali:

- 1) Aumento dell'insulino-resistenza (diabete di tipo 2);
- 2) Incremento del tasso di colesterolo e di trigliceridi.

**Brazzale** S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
Tel. +39 0445 313900 e-mail: [info@brazzale.com](mailto:info@brazzale.com)  
Partita IVA, Codice Fiscale e Registro Imprese di Vicenza n. 00160480240  
R.E.A. 111881/Vicenza – Capitale Sociale € 3.900.000,00 interamente versato  
Società soggetta alla direzione e coordinamento di Florentis S.r.l. - Thiene (VI) - Italia

**Brazzale** SCIENCE CENTER

Via Pasubio, 2 - 36010 ZANE' (VI) - Italia  
e-mail: [brazzalesc@brazzale.com](mailto:brazzalesc@brazzale.com)  
sito: [www.brazzalesc.com](http://www.brazzalesc.com)  
Laboratori di Ricerche Analitiche "Dr. Tino Brazzale"  
Via Sant'Antonio, 2 – 36010 Cogollo del Cengio (VI) - Italia



Quanto al contributo fino ad oggi offerto dall'industria alimentare alla riduzione del sale nella dieta si deve considerare: la sostituzione con sali alternativi (KCl, MgCl<sub>2</sub>, CaCl<sub>2</sub>), impiego di enfatizzanti dell'aroma quali erbe, spezie, agenti della texture, interventi nei processi di produzione. L'uso di enfatizzanti dell'aroma può derivare dall'aggiunta di estratti di lievito, aminoacidi, acidi organici, fosfati, oli essenziali, composti fenolici. Se si preferisce agire attraverso processi tecnologici di tipo fisico, si può adottare: pastorizzazione, alte pressioni idrostatiche, refrigerazione, luce pulsata, ultrasuoni.

Fra gli organismi dedicati alla emissione di linee guida in cui compaiono raccomandazioni sui consumi alimentari, e fra queste la limitazione del consumo di cloruro di sodio nella dieta, v'è anche la WHO (World Health Organization): in particolare tale organismo tende ad incentivare l'adozione di tecnologie e lo studio di tecnologie atte a produrre condizioni che consentono la riduzione globale di impiego del sale. La letteratura scientifica è ricca di tematiche di contenuto educativo in alimentazione, ed il tema della riduzione dell'assunzione di sodio è riconducibile infine a principi di vera e propria "educazione alimentare".

Un sapiente dosaggio del cloruro di sodio in fase di utilizzo nella salatura di alimenti, attraverso l'impiego di un sinergizzante assolutamente naturale quale il sedano selvatico (*Levisticum officinalis*) trasformato in polvere con tecnologia fisicamente stabilizzante, consente di standardizzare e ridurre sensibilmente il contenuto di cloruro sodico (sale) intimamente disperso nel Burro delle Alpi Pro, negli stabilimenti di Brazzale spa.

Le ricerche svolte al fine di verificare l'effetto sinergico del sedano selvatico sull'attività insapidente del cloruro sodico hanno avuto vita nei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche del Dipartimento Di.S.A.A. dell'Università degli Studi di Milano negli anni scorsi. Le molteplici applicazioni in esperienze dirette su matrici diverse sono state svolte nel BSC della Brazzale SpA, sì da condurre ad identificare le ottimali condizioni di sinergismo nella matrice Burro delle Alpi-Pro, e dando vita al formulato "Levisod". La spezia "*Levisticum officinalis*" (denominata anche "sedano di montagna) appartiene alla famiglia delle Umbrelliferae, e cresce spontanea nelle zone prealpine ed appenniniche; deve il suo nome al latino "levare", con riferimento all'uso tradizionale della pianta come rimedio per piccoli mali. Una particolare tecnologia di trasformazione è stata adottata per tradurre in polvere impalpabile la spezia destinata a sinergizzare con cloruro di sodio.

Il sinergismo d'azione fra sodio cloruro e levistico, conferisce al burro delle Alpi Pro una sapidità equivalente e più ricca nelle preparazioni alimentari d'ogni genere in cui il burro è tradizionalmente impiegato, e nello stesso tempo permette l'assunzione di sodio in misura sensibilmente ridotta. Il burro contenente Levosod-Pro costituisce quindi l'ingrediente che si può lecitamente definire con la dizione di "ingrediente a ridotto contenuto di "sodio" e quindi di "insaporitore con funzione di conferimento di sapidità". Molte delle preparazioni alimentari d'uso comune o gourmet, con l'impiego di burro delle Alpi Pro Brazzale contenente Levosod, acquisiscono sapidità standardizzabile e con caratterizzazione "umami".

Il burro come tale, non salato, contiene in media 0,01g di Sodio ( $\text{Na}^+$ ) in 100g di burro.

Il contenuto di Sodio ( $\text{Na}^+$ ) in un panetto da 100g di Burro delle Alpi Pro è di 0,12g di  $\text{Na}^+$ , pertanto il Burro Levosod-Pro è definibile secondo il Regolamento CE n.1924/2006 come "burro salato a basso contenuto di Sodio ( $\text{Na}^+$ )".