



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie”



PEANUT  
PUGLIA

## TRASFORMAZIONE DELLE ARACHIDI

La **trasformazione delle arachidi** è un processo che coinvolge diverse fasi produttive, ciascuna finalizzata a valorizzare il prodotto grezzo e ottenere una vasta gamma di derivati per il consumo umano e industriale. La filiera della trasformazione delle arachidi comprende la preparazione, la lavorazione, l'estrazione dell'olio, la produzione di burro di arachidi, farina e altri prodotti destinati all'industria alimentare e cosmetica.

### Preparazione e Pulizia

Il primo passo nella trasformazione delle arachidi consiste nella **pulizia** e **selezione** dei baccelli. Questo processo serve a rimuovere impurità come polvere, pietre e altri materiali estranei. Dopo la pulizia, le arachidi vengono spesso essiccate per ridurre l'umidità e prevenire lo sviluppo di muffe, in particolare di *Aspergillus flavus*, che può produrre aflatossine dannose per la salute.

### Decorticazione e Tostatura

Una volta pulite, le arachidi vengono **decorticate** per separare il guscio dai semi. Questo processo può essere meccanico o manuale, a seconda della scala produttiva. Successivamente, le arachidi possono essere **tostate**. La tostatura non solo migliora il sapore, ma anche riduce l'umidità residua, contribuendo alla conservazione del prodotto. Il livello di tostatura varia in base al tipo di prodotto finale e alle preferenze del mercato.



REGIONE  
PUGLIA



### Estrazione dell'Olio di Arachidi

L'**olio di arachidi** è uno dei principali derivati ottenuti dalla trasformazione. Le arachidi vengono macinate per ottenere una pasta che può essere sottoposta a due metodi principali di estrazione:

- **Estrazione a pressione:** La pasta viene pressata meccanicamente per separare l'olio, che può essere ulteriormente raffinato per rimuovere impurità e migliorare il sapore.
- **Estrazione con solventi:** Utilizzata su larga scala industriale, l'estrazione con solventi come l'esano consente di ottenere una resa maggiore di olio. Dopo l'estrazione, l'olio viene purificato per garantire l'assenza di residui chimici.

L'olio di arachidi ha un alto punto di fumo, che lo rende ideale per la frittura, ed è ricco di acidi grassi monoinsaturi, considerati benefici per la salute cardiovascolare.

### Produzione di Burro di Arachidi

Il **burro di arachidi** è un prodotto popolare, ottenuto macinando le arachidi fino a ottenere una pasta omogenea. Le arachidi tostate vengono macinate finemente e, in alcuni casi, vengono aggiunti oli vegetali per migliorare la consistenza e il sapore. Esistono vari tipi di burro di arachidi, da quelli più cremosi a quelli più granulosi, e si possono aggiungere zuccheri, sale o altri aromi per rispondere alle preferenze dei consumatori.

### Farina di Arachidi e Altri Prodotti

Dai residui della spremitura delle arachidi, si ottiene una **farina di arachidi** ad alto contenuto proteico, utilizzata come ingrediente in prodotti da forno e preparazioni alimentari. Questa farina è priva di glutine e può quindi essere utilizzata in prodotti per celiaci o per arricchire il contenuto proteico di vari alimenti.

Altri derivati delle arachidi comprendono:

- **Proteine di arachidi isolate:** utilizzate come integratori proteici o ingredienti per l'industria alimentare.
- **Salsa di arachidi:** usata in molte cucine, come quella africana e asiatica, e preparata con arachidi macinate e condimenti vari.
- **Snack di arachidi:** comprese le arachidi tostate e salate, arachidi ricoperte di zucchero o cioccolato, e altri prodotti snack.