

RIVISTA DI ECONOMIA E MARKETING SULLA FILIERA DEI BENI DI CONSUMO



Dai lavoratori stranieri in Italia partono ogni anno per i Paesi di origine, tra i sette e gli otto miliardi di euro, destinati a sostenere i consumi delle famiglie in patria, costituiti per un 70% da alimentari, articoli per la casa, prodotti di abbigliamento, piccoli elettrodomestici. Romania, Cina, Albania, Marocco, Ucraina, Filippine sono solo alcuni dei Paesi verso i quali le rimesse sono indirizzate.

Fonte: stime Banca Mondiale

Potrebbero le insegne mass market italiane intercettare questo grande flusso di denaro aprendo punti di vendita nei Paesi interessati?

Le considerazioni dei lettori sugli interrogativi sollevati in ogni copertina, sono pubblicati in fondo alla rivista nella rubrica *Le copertine di Largo Consumo*.

Vuoi anche tu esprimere il tuo punto di vista?

 Partecipa alla nostra Business Community tinyurl.com/CopLC042013

 Scrivi a copertina@largoconsumo.it

IN QUESTO NUMERO

I DOCUMENTI DI LARGO CONSUMO
L'agroalimentare italiano sotto la lente
pag. 44

Inattivazione microbica: tecnologie innovative a confronto



Alte pressioni idrostatiche, campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, luce pulsata ad alta intensità, omogeneizzazione ad alta pressione: qual è la migliore alternativa ai trattamenti termici? ProdAl sperimenta possibili risposte.

ProdAl Scari, Centro di Ricerca accreditato dal MIUR, vanta competenze ed infrastrutture all'avanguardia nel campo delle tecnologie innovative di inattivazione microbica. Negli anni ha realizzato progetti di ricerca in proprio o in collaborazione con altri centri di ricerca nazionali ed internazionali e/o con aziende manifatturiere tra le più rappresentative nel comparto agroalimentare mondiale per testare tecnologie innovative nel processo di trasformazione degli alimenti.

Le **tecnologie innovative di inattivazione microbica** permettono di ridurre la carica microbica negli alimenti attraverso agenti fisici, quali l'alta pressione, il passaggio di corrente, o l'esposizione a brevi impulsi di energia ad elevata intensità, minimizzando il danno termico per i prodotti. È così possibile ottenere alimenti microbiologicamente sta-

bili, come quelli pastorizzati o sterilizzati termicamente, ma con proprietà sensoriali e nutritive superiori rispetto a quelle di alimenti processati con tecnologie tradizionali e molto simili a quelle dei prodotti freschi.

ProdAl ha sviluppato negli anni una specifica competenza sulle tecnologie innovative di inattivazione microbica, utilizzando apparecchiature sia su scala di laboratorio che su scala pilota per il trattamento degli alimenti mediante alte pressioni idrostatiche, campi elettrici pulsati, riscaldamento ohmico, luce pulsata ad alta intensità, omogeneizzazione ad alta pressione.

I ricercatori di **ProdAl**, affiancando anche personale di aziende committenti, studiano le diverse tecnologie innovative per trovare la migliore soluzione alla problematica della stabilizzazione microbiologica di specifici alimenti.

Sono state studiate e testate soluzioni innovative per l'inattivazione microbica di prodotti liquidi (bevande, succhi, latte), semisolidi (creme, zuppe, salse, macedonie, puree) o solidi (vegetali, carne, pesce). Ad esempio, un test condotto sul succo di melannurca trattato mediante alte pressioni idrostatiche, campi elettrici pulsati ed omogeneizzazione ad alta pressione ha mostrato che tali tecnologie permettono di ottenere una riduzione della carica microbica confrontabile con quella che si raggiunge con i trattamenti termici. L'uso di tecnologie innovative consente in aggiunta di minimizzare la variazione del contenuto di polifenoli e vitamine, dell'attività antiossidante, del colore e dell'aroma rendendo il succo trasformato simile a quello fresco. Obiettivo di ProdAl è colmare il gap esistente tra la ricerca e lo sviluppo di tecnologie innovative e la fase di implementazione a livello industriale.

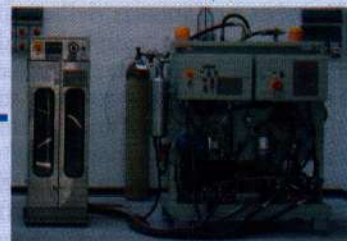
Materia prima - melannurca



Processo di trasformazione



Succo di melannurca microbiologicamente stabile



Sterilizzazione attraverso Omogeneizzazione ad alta pressione

Processo di produzione e sterilizzazione del succo di melannurca

ProdAl Scari

Via Ponte don Melillo c/o Università degli Studi di Salerno - 84084 Fisciano (SA) - Tel. 089-964028
e-mail: info@prodalricerche.it - sito internet: www.prodalricerche.it