

1. Le tecnologie alimentari

Che cosa si intende con “tecnologie alimentari”?

Sono tutte le operazioni che, combinate in una certa sequenza, costituiscono i processi di lavorazione dei prodotti alimentari.

Quali sono gli obiettivi delle tecnologie alimentari?

1. Aumentare la conservabilità delle materie prime commestibili.
2. Ottenere ingredienti alimentari e/o prodotti finiti partendo da materie prime che come tali non sono commestibili.

2. Il processo produttivo e i diagrammi di flusso

Cos'è un processo produttivo agroalimentare?

Una sequenza di singole operazioni, che hanno lo scopo di ottenere prodotti alimentari finali che siano più durevoli, o che soddisfino le esigenze dei consumatori o che ne rendano più agevole lo stoccaggio o il trasporto.

Cosa sono i diagrammi di flusso?

Sono schemi grafici composti da figure geometriche (ovali, rombi, rettangoli o parallelogrammi) con cui vengono rappresentati tutti i passaggi produttivi a partire dalle materie prime (input) fino ai prodotti finiti (output), comprendendo la sequenza delle operazioni tecnologiche compiute.

Qual è la differenza tra un processo continuo, semicontinuo e discontinuo?

Il processo di lavorazione continuo prevede che tutte le operazioni tecnologiche siano collegate nello spazio/tempo tra loro grazie a nastri trasportatori, pompe di trasporto dei fluidi alimentari, pallettizzatori ecc.

Quando tutte o solo alcune operazioni tecnologiche prevedono un'interruzione del flusso produttivo si parla di processo semicontinuo o discontinuo.