

1. L'industria conserviera in Italia

Cosa si intende per prodotti trasformati?

Sono prodotti che hanno subito un “trattamento”, cioè “qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti”.

A quando risalgono le prime industrie di conserve in Italia?

Le prime industrie risalgono alla seconda metà dell'800, quando Francesco Cirio aprì a Torino la prima fabbrica di piselli in scatola (1856) e Pietro Sada iniziò a produrre carne in scatola in Lombardia (1881).

2. Le conserve vegetali

Quali materie prime si utilizzano per la produzione di conserve vegetali?

Le materie prime delle conserve vegetali sono rappresentate sostanzialmente da frutta, ortaggi di superficie e tuberi.

Quali sono le fasi principali di lavorazione delle conserve vegetali?

Le fasi principali sono: la preparazione, che comprende l'eliminazione delle parti danneggiate, la calibratura, il lavaggio e i trattamenti preliminari, quali sbucciatura, denocciolatura, frazionamento, frullatura ecc. Segue il confezionamento a crudo o previa cottura e l'eventuale addizione del liquido di governo. Quindi si procede con il trattamento termico e lo stoccaggio.

Quali additivi possono essere utilizzati per aumentare la conservabilità del prodotto?

Tra gli additivi più utilizzati troviamo l'olio, il sale, lo zucchero, l'aceto e l'alcol etilico.

Quali sono i fattori che definiscono la stabilità di una conserva vegetale?

Si possono distinguere i fattori intrinseci all'alimento, in particolare pH, contenuto di acqua e composizione chimica, e fattori ambientali, quali tipo di trattamento termico e temperatura di conservazione.

3. Le conserve animali

Cosa si intende per conserve animali?

Sono conserve ottenute dalla trasformazione dei prodotti ittici freschi e delle carni suine, bovine, equine e avicole.

Che cos'è la carne?

La carne è definita dalla legge come la parte dell'animale usata come alimento e comprende, oltre alla muscolatura, organi come fegato, rene, cervello e altri tessuti e parti commestibili (visceri e frattaglie).

Qual è la composizione del muscolo scheletrico?

La composizione percentuale varia secondo i tipi di carne e i tagli; i costituenti principali sono: acqua, proteine, grassi, sali minerali e vitamine.

Cosa si intende per prodotti della pesca trasformati?

Sono i prodotti che hanno subito un procedimento chimico o fisico, quali cottura, affumicamento, salagione, essiccazione, marinatura ecc., applicato ai prodotti refrigerati o congelati associati o meno ad altri prodotti alimentari oppure una combinazione di questi procedimenti (per esempio il salmone affumicato).

Quali sono le fasi principali di lavorazione delle carni in scatola?

Nel caso delle carni di bovini adulti, dopo la macellazione è necessario che avvenga la frollatura in ambiente refrigerato; quindi si procede con il taglio della carcassa; i tagli destinati alla produzione di conserve vengono precotti e puliti dal grasso, quindi tagliati, inscatolati e ricoperti di gelatina.

Come si classificano i salumi?

I salumi possono essere suddivisi in prodotti insaccati e in quelli salati a pezzi interi; ognuno dei due gruppi può essere ulteriormente diviso in salumi crudi o cotti.

4. Altre industrie di trasformazione agroalimentare

Cosa sono i dolcificanti?

Sono sostanze che, a contatto con le papille gustative, producono stimolazioni dolci. Esistono dolcificanti di origine naturale, quali lo zucchero e il miele, oppure di origine sintetica, come la saccarina.

Che cos'è lo zucchero?

Dal punto di vista chimico lo zucchero è il saccarosio, cioè il disaccaride formato da una molecola di glucosio e da una di fruttosio, e viene estratto soprattutto dal fusto della canna da zucchero e dalla radice della barbabietola.

Come si ottiene il miele?

Il miele è prodotto dalle api attraverso l'elaborazione del nettare dei fiori e della melata.

Come possono essere definite le piante officinali?

Le piante officinali sono un gruppo eterogeneo di specie erbacee, arbustive e arboree, coltivate o raccolte in natura, per il loro aroma e per le loro proprietà benefiche per l'organismo umano.

Perché caffè, cacao e tè sono definite bevande nervine?

Perché contengono particolari alcaloidi naturali, quali la caffeina, la teofillina e la teobromina che hanno un'azione stimolante sul sistema nervoso centrale.

Qual è la definizione di acqua minerale naturale?

È definita come "acqua che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, proviene da una o più sorgenti naturali o perforate e che ha caratteristiche igieniche particolari ed, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute".

Quali sono le tecniche di conservazione delle uova?

La modalità ottimale di conservazione prevede l'utilizzo della refrigerazione; nel caso di prodotti utilizzati dall'industria alimentare, le uova possono subire altri processi di conservazione, quali l'essiccamiento e il congelamento.