



*Soluzioni ed opportunità per garantire la massima freschezza e sicurezza*

## **Trasformazione e conservazione dei prodotti ittici Alla Fiera della Pesca si presentano le innovazioni**

Sottovuoto, atmosfera modificata, tecnologia di confezionamento skin. Cambiano rapidamente, frutto di una innovazione tecnologica sempre più avanzata, i sistemi di trasformazione e conservazione dei prodotti ittici. Un'insieme di novità che saranno presentate sabato 22 maggio alla Fiera internazionale della Pesca di Ancona, nel corso di un incontro in cui verranno anche analizzate le qualità organolettiche del prodotto trasformato.

“Il pesce - spiega Elena Orban, coordinatrice dell'area di Scienze degli Alimenti dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione - è un alimento estremamente deperibile. La velocità dei processi di degradazione e la conservabilità variano con le specie e sono influenzate da molti parametri. Per conservare quindi il patrimonio nutrizionale, le caratteristiche sensoriali e prevenire non solo la perdita del valore commerciale del prodotto ma anche il rischio tossicologico cui si può andare incontro è estremamente importante una corretta manipolazione e conservazione di questo delicato prodotto. Anche nel settore ittico c'è stata una evoluzione nelle tecnologie di trasformazione e conservazione che vanno incontro alle esigenze del consumatore moderno e all'aumento del consumo dei pasti fuori casa. Al tradizionale pesce pescato si stanno facendo spazio sempre più i prodotti trasformati da pesce allevato. Spesso le tecnologie attualmente impiegate sono un perfezionamento o ridimensionamento delle tecnologie più antiche come la salagione, l'affumicamento, l'essiccazione. ma troviamo anche innovazione di prodotto in particolare piatti pronti o prodotti freschi precotti che necessitano di un trattamento di cottura brevissimo prima del consumo. Spesso le scatolette di alluminio, di banda stagnata o il vetro vengono sostituite da vaschette di materiale plastico, più pratiche da aprire, adatte ad un consumo veloce. Sono reperibili in commercio filetti di alici in olio di oliva in comode vaschette monoporzione o buste di bocconcini di tonno all'olio da impiegare anche come snack. L'evoluzione c'è stata anche con la creazione di prodotti per particolari fasce di popolazione es: prodotti trasformati a basso tenore in sale”. Ma è la catena del freddo a farla da padrone. Attualmente la crescente richiesta da parte dei consumatori di pesce fresco e nuove preparazioni ha indotto l'industria all'abbinamento della refrigerazione con il confezionamento in atmosfera protettiva per aumentare il tempo di conservazione dei prodotti. “In questo caso - aggiunge la Orban - le confezioni sono chiuse ermeticamente e all'interno l'aria è sostituita da alcuni gas come l'azoto, l'anidride carbonica e l'ossigeno miscelati in varie proporzioni a seconda dell'alimento da conservare. La miscela gassosa viene controllata e mantenuta costante e ciò assicura la perfetta conservazione dell'alimento confezionato a temperature non superiori a 3-4°C anche nel frigorifero di casa. Per il pesce fresco il confezionamento standard assicura la freschezza per 24-48 ore circa, mentre in atmosfera protetta è in grado di assicurare la freschezza del prodotto anche per dieci giorni a seconda della specie. In commercio si trovano quindi, oltre al pesce, frutti di mare vivi confezionati in atmosfera protettiva con effetto skin, o frutti di mare pastorizzati e confezionati in atmosfera modificata con una conservabilità di 30 giorni”.