

23 febbraio 2011

Innovazioni per il miglioramento degli alimenti

Nei Paesi industrializzati, anche a causa della partecipazione delle donne al mondo del lavoro, è sempre più folta la schiera dei consumatori che affidano la propria alimentazione all'acquisto quotidiano di prodotti della ristorazione, incentivando la crescita dell'industria alimentare e della grande distribuzione, per la mancanza ormai del tempo disponibile per la preparazione dei pasti in casa. Diventa sempre più una necessità disporre di prodotti già pronti e di facile preparazione per il consumo immediato, riducendo drasticamente il tempo che nel passato era impiegato per l'accesso al cibo. Secondo alcune stime, nell'immediato futuro dei Paesi industrializzati, la gastronomia sarà solo del "consumer ready", con l'offerta di "piatti pronti" e con un'intensa azione pubblicitaria. Sempre più si va affermando l'offerta di prodotti dall'elevato servizio incorporato "time saving", come le verdure lavate, mescolate, confezionate, pronte per l'uso. Allo stesso tempo, la società moderna mostra particolare attenzione ai parametri di qualità dei prodotti offerti dall'industria alimentare, sia nella valutazione del valore salutistico e nutrizionale sia del valore organolettico. Le motivazioni di questa crescente capacità critica, nei riguardi di una sana alimentazione, sono riconducibili ai suggerimenti della scienza medica nel mantenere a lungo un buono stato di salute. L'aver compreso che esistono malattie dovute all'attuale benessere e legate a cause di errori alimentari, ha portato a ben evidenziare la differenza tra alimentazione e nutrizione ed a concepire il concetto di apporto ottimale di nutrienti.

Pertanto, le tendenze evolutive dell'industria alimentare sono orientate secondo le seguenti linee:

- 1) migliorare la qualità dei prodotti;
- 2) incrementare l'efficienza dei processi produttivi, attraverso innovazioni di sistema e di processo;
- 3) gestire i sottoprodotti ed i reflui nel rispetto dell'ambiente.

Nell'ambito delle linee evolutive innanzi elencate, sono quindi da ritenersi più idonei, i processi o le tecniche di lavorazione che:

- siano concepiti con basso impatto ambientale;
- riducano al minimo l'uso di risorse naturali non rinnovabili (energia, combustibili fossili, acqua);
- escludano l'uso di additivi e/o coadiuvanti o,

comunque, che ne prevedano il minimo impiego (REG. CEE 2092/91, all. VI);

- evitino contatti tra prodotto biologico e sostanze tossiche;
- scelgano materiali di contatto che non diano cessioni di alcun genere al prodotto;
- prevedano un piano di controllo e prevenzione dei rischi igienico-sanitari (D.Lgs. 155/97).

La scelta del processo di trasformazione deve interessare anche il confezionamento del prodotto:

- minimizzando gli effetti ambientali della confezione;
- eliminando il materiale per il confezionamento non strettamente necessario o superfluo;
- utilizzando, laddove è possibile, materiale per il confezionamento che sia riciclabile (o che sia reintegrabile nel sistema) e che non produca effetti di inquinamento per l'ambiente.

Inoltre, il materiale impiegato per la confezione non deve contaminare l'alimento, utilizzando preferibilmente: vetro, PET, materiale plastico atossico, tetrapack, materiale alluminato. In tale logica, è necessario, adottare un programma di riduzione degli effetti ambientali dovuti alla gestione ed allo smaltimento degli imballaggi.

Anche la cottura è importante in quanto determina numerose modifiche chimiche, fisiche e organolettiche degli alimenti, necessaria per aumentare la digeribilità e migliorare l'appetibilità ed assicurare le qualità igieniche per la distruzione dei microrganismi, l'inattivazione di enzimi e di eventuali sostanze antinutrizionali.

Vittorio Marzi



(Foto: www.morguefile.com)