

PRC 2017_012	Pastorizzazione sottovuoto come tecnologia innovativa nel settore lattiero caseario made- in-Italy	Paolo Daminelli	Pastorizzazione, sotto vuoto, sicurezza alimentare
18/12/2017			

## **ABSTRACT**

### **Presentazione del progetto con stato dell'arte della materia**

La cottura degli alimenti sotto vuoto a bassa temperatura consente di ottenere prodotti finiti con una resa massima per quanto concerne le caratteristiche organolettiche, una migliore digeribilità e, ultimo ma non meno importante, un migliore profilo microbiologico rispetto alle produzioni ottenute con trattamenti termici tradizionali.

Nessuno studio è stato finora dedicato nello specifico alla matrice “latte”, nonostante l’interesse che una larga fetta di consumatori continua a dimostrare per prodotti minimamente trattati (mild technology).

### **Obiettivi del progetto**

Lo scopo del progetto è quello di sviluppare un innovativo processo di “pastorizzazione sotto vuoto” studiato per il latte, per ottenere un prodotto con le stesse garanzie microbiologiche ed igienico sanitarie del latte pastorizzato tradizionalmente, ma con migliori caratteristiche organolettiche, sensoriali e nutrizionali.

### **Aspetti di novità**

La messa a punto di un trattamento di “pastorizzazione sottovuoto” per il latte che ne conservi i componenti volatili aromatici, mantenendone inalterato il gusto naturale, caratteristico della razza che lo produce e della sua alimentazione oltre che del territorio in cui vive è l’obiettivo principale e maggiormente innovativo del progetto. Inoltre, considerando che l’effetto sui nutrienti è funzione del trattamento termico applicato, questo sistema delicato di pastorizzazione dovrebbe impattare meno sul contenuto dei nutrienti pregiati: pertanto non si esclude che l’applicabilità di questa tecnologia potrebbe essere vantaggiosamente studiata su latti di alto pregio alimentare come il latte d’asina e il latte materno.

### **Ricaduta applicativa o di ricerca di base**

- 1) Definire le combinazioni di tempo/temperatura di trattamento in sottovuoto che risultino equivalenti, come efficacia per i diversi microrganismi considerati, al sistema di pastorizzazione tradizionale.
- 2) Messa a punto di un trattamento di pastorizzazione sottovuoto per il latte che ne conservi i componenti volatili aromatici, mantenendone inalterato il gusto naturale, caratteristico della razza che lo produce e della sua alimentazione oltre che del territorio in cui vive. Produzione di un latte “al gusto pieno” e microbiologicamente garantito.
- 3) Definire l’applicabilità di questa tecnologia potrebbe quindi essere vantaggiosamente studiata su latti di alto pregio alimentare come il latte d’asina e il latte materno, con il futuro coinvolgimento delle “Banche del latte” presso i presidi ospedalieri.

### **Bibliografia**

- 1) BC Centre for Disease Control. Environmental Health Services and the BC Sous Vide Working Group. January 2016. Guidelines for restaurant sous vide cooking safety in British Columbia.
- 2) Douglas E. Baldwin Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 1 (2012) 15–30.
- 3) Regione Lombardia- Direzione Generale Sanità Linee guida per la ristorazione ospedaliera – maggio 2009.