

IV GAMMA

Un manuale destinato alle aziende

I prodotti di IV gamma, cioè le insalate lavate tagliate e confezionate già pronte per l'uso, sono entrate nel nuovo paniere dei prezzi Istat, segno che il consumo di tale categoria merceologica ha modificato le abitudini alimentari degli italiani. Anche nel 2007 le insalate pronte all'uso hanno avuto un incremento, registrando una crescita del 4,7% rispetto alla produzione 2006, in netta controtendenza rispetto al consumo di verdure in generale (-2,6%). Un settore, dunque, in netta ascesa quello delle aziende di confezionamento di insalate pronte, che anche in Sicilia vede realtà industriali di spessore.

Il Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia, per supportare questo settore, ha appena pubblicato un manuale divulgativo, ad uso delle aziende, che racchiude le migliori tecniche di lavorazione e confezionamento, ma anche di coltivazione della materia prima, dei prodotti di IV gamma. Il lavoro è frutto di un progetto di ricerca finanziato dal Por Sicilia 2000-2006, in collaborazione con vari dipartimenti dell'Università di Catania (Dia, Distef e Do-fata).

È stato effettuato uno studio su numerose specie di ortaggi per insalata al fine di individuare quelle cultivar che meglio rispondono alle operazioni di taglio e di lavorazione industriale, al fine di rallentare il processo di ossidazione e il deterioramento, consentendo così di migliorare la shelf life, cioè il mantenimento della freschezza. Con le tecniche sperimentate, che riguardano anche il confezionamento ad atmosfera modificata a prevalenza di azoto e argon, i prodotti di IV gamma possono mantenere la freschezza fino a 10-12 giorni, contro gli otto attuali. Per ulteriori informazioni e per la richiesta del manuale visitare il sito www.pstsiciliagroalimentare.com o scrivere a info.ct@pstsicilia.org.



LA COPERTINA