

Tendenze alimentari

Negli ultimi decenni, stili di vita e abitudini delle persone sono profondamente mutati. La mancanza di tempo, pandemia a parte, ha fatto sì che la domanda di alimenti già pronti fosse sempre crescente. Tutto questo ha spinto le industrie alimentari a migliorare le tecniche di conservazione per preservare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti ma soprattutto per facilitare i tempi dedicati alla preparazione dei pasti. È cresciuto così il consumo dei prodotti cosiddetti di IV gamma, cioè ortofrutticoli freschi, confezionati e pronti per il consumo che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità atti a valorizzarli seguendo alcune pratiche di lavorazione: selezione, cernita, pulitura e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.

Questo processo di conservazione prevede la sostituzione dell'aria presente nell'imballaggio con una miscela prestabilita di gas. Può essere applicata a diverse tipologie di alimenti freschi e trasformati tenendo conto della natura della matrice alimentare e della durata della *shelf-life* (vita

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

06/05/2021