

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

RISULTATI FINALI

Metodi

Nel corso di sviluppo dell'attività progettuale, si è dovuto affrontare il problema legato alla disponibilità da parte di una sola struttura per l'esecuzione del trattamento sottovuoto di alimenti liquidi; al momento della stesura della relazione intermedia l'U.O. coordinatrice era ancora in attesa di ricevere la disponibilità da parte di una seconda struttura, operante nell'ambito della ristorazione collettiva, che avrebbe garantito migliori possibilità operative. La collocazione di questa seconda struttura al di fuori del territorio di competenza dell'Izslr, ha comportato un notevole ritardo nell'ottenere la proroga al progetto da parte del Ministero della Salute, che si è espresso favorevolmente solo a Settembre del 2019. Questo ha di fatto costretto a limitare lo svolgimento dell'attività al solo WP 2; infatti il successivo affacciarsi dell'emergenza Covid-19 (Febbraio 20) ha vanificato sia la proroga richiesta che la successiva concessa dal Ministero: è stato possibile operare esclusivamente in un brevissimo lasso di tempo tra Giugno e Luglio 2020.

Attività svolta

L'attività di confezionamento sottovuoto è stata svolta da Markas S.R.L di Bolzano presso lo stabilimento alimentare in Forette di Vigasio, VR. La Ditta ha garantito la possibilità di confezionare sottovuoto latte crudo di bovino di controllo e latte crudo di bovino artificialmente contaminato. Al fine di eliminare possibili rischi di contaminazione crociata, la fase di "cottura" è stata svolta in entrambi i casi presso i laboratori dell'Izslr, mediante immersione dei sacchetti sottovuoto all'interno di bagnomaria termostato per il rapporto tempo/temperatura indicato nel protocollo: 50°C per 6 ore / 55°C per 6 ore / 60°C per 4 ore.

Risultati raggiunti

I risultati ottenuti, sebbene parziali e necessari di adeguati approfondimenti, hanno consentito di apprezzare dal punto di vista igienico sanitaria l'efficacia del trattamento termico a 55°C in confezionamento sottovuoto; tuttavia, è bene precisare che, almeno dal punto di vista

microbiologico, non si è apprezzata una differenza in termini di efficacia tra il trattamento termico effettuato sottovuoto e quello ottenuto in condizioni standard.

Applicabilità e Prospettive

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 cui puntava il progetto e che varrebbe la pena di considerare per futuri studi.

Infatti, l’applicazione di tale tecnologia, nel futuro, potrebbe portare a valutare l’opportunità di ottenere una nuova linea di formaggi e/o derivati del latte caratterizzati da una particolare sicurezza microbiologica, e potenzialmente di grande interesse per quella fetta di consumatori vulnerabili, quali gestanti, anziani o immunocompromessi costretti ad astenersi dal consumo di alcuni formaggi per gli eventuali rischi microbiologici associati.