



Materie Prime: caratteristiche chimiche e microbiologiche.

Corso 1° livello – 1° modulo

RELATORE:
Stefano Bruzzese



3° lezione



INDICE

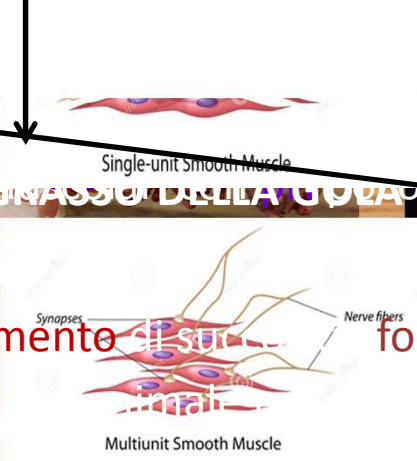
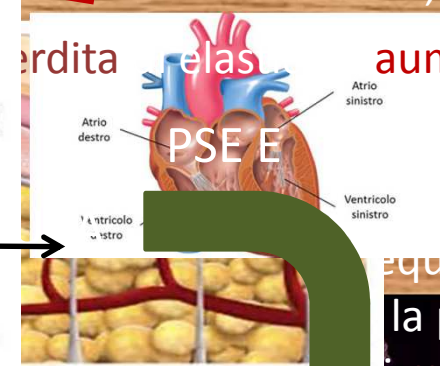
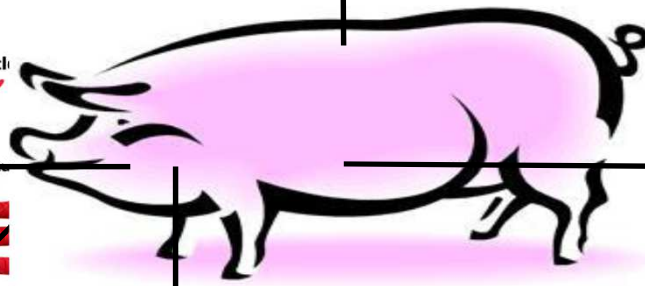
LA CARNE

LA CONSERVAZIONE

ADDITIVI E SOSTANZE
AGGIUNTE

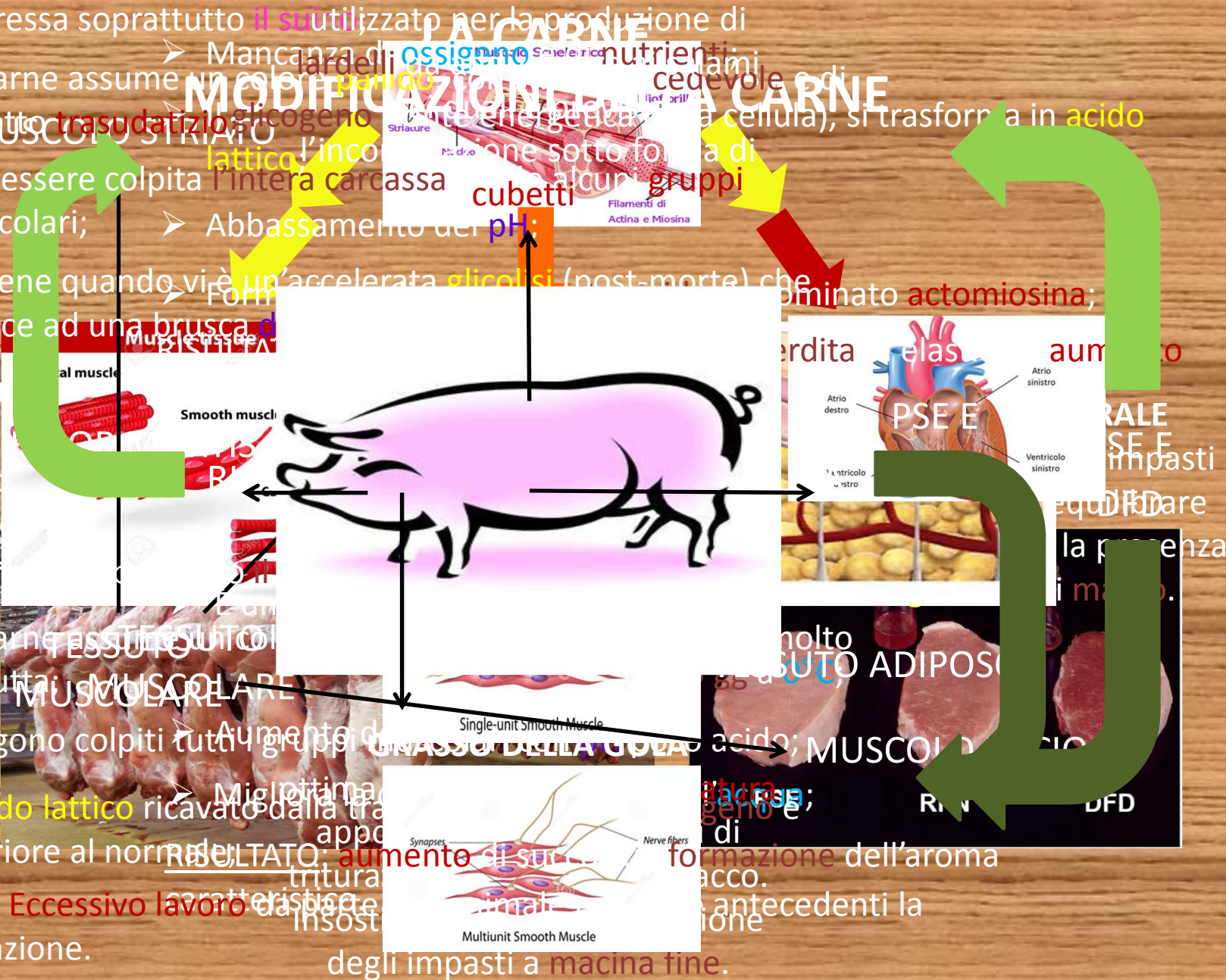
GRASSO DORSALE

- Interessa soprattutto il suino, utilizzato per la produzione di
- La carne assume un colore pallido, cedevole e di aspetto trasudatizio; si trasforma in acido lattico; l'incollatura sotto forma di cubetti
- Può essere colpita l'intera carcassa muscolari; ➤ Abbassamento del pH; ➤ Form
- Avviene quando vi è un'accelerata glicolisi (post-morte) che induce ad una brusca d



- La carne è secca e asciutta; ➤ Vengono colpiti tutti i gruppi muscolari; ➤ L'acido lattico ricavato dalla trafilatura inferiore al normale; ➤ CAUSA: Eccessivo lavoro di macellazione.

degli impasti a macina fine.



FUNZIONI: ADDITIVI E SOSTANZE AGGIUNTE

Acido ascorbico (E300) **MICROBIOLOGICI** **PLASMATICHE,** **PROTEINE DI SOIA** **ANTIOSSIDANTI**
 Riduco le **perdite d'acqua** durante la cottura, migliorando il sapore e la

CONSERVANTI **FERMENTAZIONE:** batteri lattici (pepe nero) e lieviti, **conservabilità** degli
 Sali di sodio (E301) **AROMATIZZANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Garantiscono la **sicurezza igienica;** **AROMATIZZANTI** **ANTIOSSIDANTI**
STARTER **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Rallentano **vivifico batterico** (chiodi di garofano, **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
MICROBIOLOGICI **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Standard di **proprietà come** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
 Favoriscono la **condensazione delle** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Aumentano il **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
 Riducono il periodo di **stagionatura;** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Miglioramento ed **esaltazione** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
ANTIOSSIDANTI **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Azione **antiossidante;** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
FUNZIONE: **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Azione **antibatterica** (*Clostridium botulinum*), **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
 Inibisce/ritarda i processi di **ossidazione** dei **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

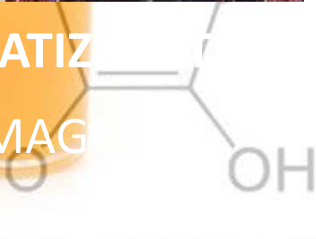
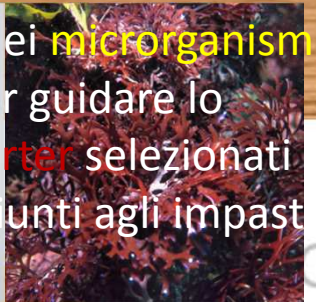
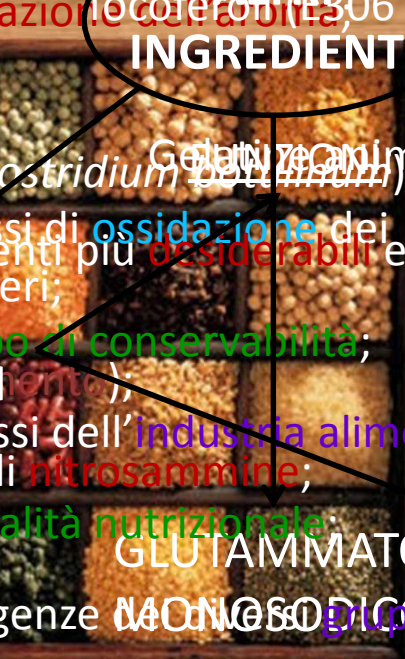
Rendono gli alimenti più **ossidabili** e **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
ANTIOSSIDANTI **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Allungano il **tempo di conservabilità;** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
ADDENSANTI, GELIFICANTI **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

CLORURO DI SODIO **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
 Inibisce la formazione di **nitrosammine;** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

Conservano la **qualità nutrizionale;** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
GLUTAMMATO **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**

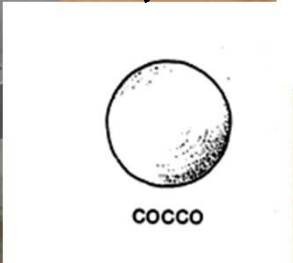
Soddisfano le esigenze **di** **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**
ANTIOSSIDANTI **ANTIOSSIDANTI** **ANTIOSSIDANTI**



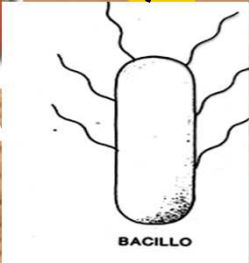
LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

- Necessitano di **ossigeno**
- Consiste nell'esporre l'alimento all'azione
- **L'ABBASSAMENTO DEL pH CAUSA** l'acidificazione del prodotto, liberandolo dalla combustione
- **Coagulazione** di proteine, inibisce lo sviluppo di microrganismi vegetativi dei **microorganismi** con sopravvivenza delle **spore ricche**; Sono fortemente **acidogeni**
- **Formazione del colore**; Creano le condizioni idonee per lo
- **Affumicatura** **freddo** (32-38 °C per 15-18 ore); **Sviluppo del colore** **a caldo** (50-60 °C per 2-4 ore);
- **L'effetto conservativo** **FONTI ENDOGENE** sulla superficie, sia per **deposizione** **PASTORIZZAZIONE** **antimicrobiche** (fenoli, carbonili, **mar**); Due gruppi principali microbici

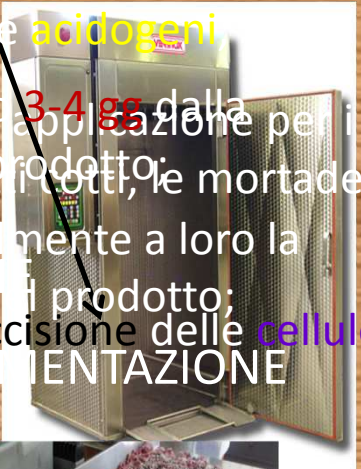
RISULTATO: inibire lo sviluppo dei microrganismi, **ritardare** l'ossidazione dei grassi e conferire gusto al prodotto.



MICROCOCCHI



LATTOBACILLI





GRAZIE PER L'ATTENZIONE...