



Salumi vari

Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto è sostanzialmente un macinato di carne suina aromatizzata che, insaccato in opportuno budello, subisce un processo di fermentazione e di breve stagionatura.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotto non è tanto quella di allungarne la shelf life quanto garantire l'assenza di *Listeria Monocytogenes* e di eventuali altri patogeni (ad esempio l'epatite nel caso di salami che includono il fegato fresco come ingrediente), che tipicamente possono introdursi in fase di macinatura e miscelazione dei vari ingredienti. Tale esigenza diviene cogente quando il prodotto è destinato all'export verso gli USA (e molto apprezzato anche da paesi quali CANADA, GIAPPONE, AUSTRALIA, ...) che esigono tale tipo di garanzia. Per ovvi motivi, per non alterare questo tipo di prodotto è fondamentale usare una tecnologia che, come l'HPP sia un processo a freddo.

Possibili sviluppi di mercato:

La tecnologia HPP, ben nota ed apprezzata negli USA (ma anche in tanti altri paesi UE ed extra-UE), permette ai produttori di prosciutti di sviluppare la penetrazione in quel mercato con la garanzia di non trovarsi esclusi dal processo di import per presenza di *Listeria M.*

Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile.

Nel caso dei salami bisogna prestare particolare attenzione alle caratteristiche di robustezza e insieme di elasticità dei materiali di imballo affinché questi non subiscano forature per "effetto punta" dovute ad elementi presenti sulla superficie (corde, sigilli, clip metalliche, ...).

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Garantire la sicurezza di salubrità inattivando l'eventuale presenza di *Listeria* sul prodotto

Rendere il prodotto conforme alle esigenze di export (USA, Canada, Giappone, ...)

Contribuire alla realizzazione di prodotti a minor contenuto di sale e/o nitriti/nitrati