



## Bresaola

### Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto è sostanzialmente un taglio anatomico (punta d'anca, sottofesa, ...) di manzo salato ed essiccato (stagionatura breve), quindi un prodotto completamente naturale e privo di additivi conservanti.

### Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotto non è tanto quella di allungarne la shelf life (sebbene, essendo un prodotto con attività dell'acqua aW piuttosto alta, anche su questo parametro si hanno vantaggi) quanto garantire l'assenza di *Listeria Monocytogenes*, che tipicamente può deporsi sulla superficie in fase di lavorazione o di porzionatura. 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.

E' spesso opportuno avere i prodotti confezionati singolarmente per minimizzare le - già poche - rotture delle confezioni.

### 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, ...)**