



## Crostacei e molluschi/conchiglie

### Caratteristiche prodotto:

Si tratta del prodotto ittico tal quale che, seppur confezionato sottovuoto (o in atmosfera modificata) e mantenuto a temperatura di refrigerazione, ha solitamente una shelf life molto breve, di pochi giorni, dovuta principalmente a valori elevati di attività dell'acqua (aW).

### Perché trattare il prodotto con HPP:

In questo caso il trattamento HPP non ha una funzione di abbattimento microbiologico ma ha la capacità di indurre l'immediato e completo distacco della parte edibile dalla conchiglia (nel caso dei bivalvi quali ostriche, cozze, fasolari, vongole,...) o dal carapace (aragosta, astice, gamberi,...): diviene quindi molto semplice - e con resa altissima - il recupero della parte edibile che può poi essere usato come ingrediente o semilavorato in tantissimi ambiti.

### Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dall'enorme riduzione dei costi/tempi dell'operazione di sgusciatura. Questo permette al produttore di fornire tali prodotti ad un costo molto più competitivo (aspetto fondamentale ad es. nel mondo del catering) pur non rinunciando alla loro qualità.

### Caratteristiche per la lavorazione:

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

In questo caso, vista la presenza di punte rigide e bordi taglienti in questi prodotti, bisogna adottare specifici accorgimenti per potergli applicare il trattamento HPP: in particolare porre un liquido di governo (ad es. acqua salata simile a quella di mare) che occupi gli interstizi tra le conchiglie o che circonda i crostacei, in modo da evitare la foratura della confezione per effetto punta.

### LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

**Facilitare il processo di sgusciatura abbattendo i costi di lavorazione e aumentando la sicurezza degli operatori**

**Aumentare le rese di prodotto**

**Aumentare la shelf life del prodotto finito (in tal caso è necessario un secondo passaggio in HPP con prodotto riconfezionato)**

### SHELF-LIFE ESTESA:

**La shelf life può essere estesa fino a 4-5 volte rispetto ai valori del prodotto non trattato. Una valutazione più precisa si può ottenere da test personalizzati.**