



Burger di pesce

Caratteristiche prodotto:

Macinato di pesce/crostacei, eventualmente aromatizzato con sale e spezie varie, quindi un prodotto naturale e sostanzialmente privo di additivi conservanti.

Il burger di pesce, seppur confezionato sottovuoto (o in atmosfera modificata) e mantenuto a temperatura di refrigerazione, ha solitamente una shelf life molto breve, di circa 7 gg, dovuta principalmente a valori elevati di attività dell'acqua (aW).

Perché trattare il prodotto con HPP:

I burger di pesce possono potenzialmente essere contaminati da patogeni, in particolar modo da *Listeria Monocytogenes*, (la fase di macinatura in questo senso è critica) e vedere lo sviluppo di microrganismi alteranti che ne limitano fortemente la durata. Quindi i motivi principali sono sia per avere garanzie di sicurezza alimentare sia per ottenere un allungamento molto significativo della shelf life.

Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dal forte incremento della shelf life e dal grado di convenienza del prodotto che si connota come ready-to-cook: il consumatore può beneficiare di un prodotto sicuro, durevole e pronto all'uso, facile da gestire senza ricorrere alla surgelazione (ad esempio nel caso dello Street Food).

In ambito Ho.Re.Ca. l'uso della confezione in sacchetto sottovuoto (anche di diversi Kg di peso) permette di fornire un prodotto di altissima qualità, sicuro, durevole ed economico.

Caratteristiche per la lavorazione:

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

In questo caso non ci sono problemi sia con buste sottovuoto/termoretraibili, con il vassoietto skin ma anche con le vaschette preformate se ben aderenti al prodotto e con poco gas. A causa dell'effetto di "sbiancamento" indotto dall'HPP sulle carni crude rosse, anche nel caso del pesce i migliori risultati si hanno con burger ottenuti da carni di pesci bianchi, da crostacei e da molluschi.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

Garantire sicurezza di salubrità

Ridurre gli sprechi dovuti alla scarsa rotazione delle vendite

Evitare di ricorrere al congelamento (soprattutto in ambito Ho.Re.Ca.)

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.