



Estratti a freddo in acqua o alcool

Caratteristiche prodotto:

Questi estratti sono tipicamente il risultato della maceratura in acqua/alcool protratta a lungo e a freddo di varietà vegetali da cui si vogliono estrarre gli aromi: tè, caffè, spezie, foglie, fiori ed erbe varie. Il prodotto è di solito completamente naturale e privo di additivi conservanti. Sono un prodotto vegetale ad alta deperibilità, spesso con scarso livello di acidità (pH vicino alla neutralità) e altissima attività dell'acqua (aW); nel caso dei prodotti estratti con l'acqua, se non stabilizzati, hanno una durata massima di pochissimi gg a temperatura refrigerata.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo tipo di prodotti è ottenerne la stabilizzazione microbiologica mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali: in particolare si vogliono mantenere inalterati i colori, i sapori e gli aromi delle essenze, che vengono modificati in maniera importante da ogni tipo di trattamento termico. Essendo l'HPP un processo a freddo, queste caratteristiche vengono completamente mantenute; inoltre questi prodotti, essendo fluidi, si prestano benissimo ad essere trattati in HPP, con grande efficacia del processo di inattivazione microbica.

Possibili sviluppi di mercato:

In vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dall'eccellente qualità organolettica unita al forte incremento della shelf life: quando in precedenza era possibile commercializzarlo solo a valle di processi termici tradizionali, adesso questi prodotti possono essere venduti nella versione "cruda" con tempi compatibili sia alla Distribuzione Organizzata sia al mondo del Food Service.

Caratteristiche per la lavorazione:

Esigenza imprescindibile per poter applicare l'HPP è quella di avere i prodotti confezionati in imballo flessibile, quindi non è possibile usare prodotti confezionati in vetro.

Nel caso degli estratti a freddo la confezione più usata è la bottiglietta PET con tappo a vite, ma si possono anche adottare i pouch e le bag-in-box con risultati brillanti, sia in termini di applicabilità della tecnologia sia in termini di abbattimento dei costi di trattamento.

Il normale spazio di testa all'interno delle bottiglie non crea problemi in fase di trattamento; l'aspetto più importante è che l'accoppiamento tappo-collo sia molto robusto.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

Mantenimento completo degli aspetti organolettici (sapore, colore, aroma, ...)

Garantire la sicurezza di salubrità

SHELF-LIFE ESTESA:

Shelf life estesa fino ad oltre 40 gg a seconda delle essenze; in casi specifici (ad es. caffè cold brew) la shelf life può arrivare a diversi mesi.