



Taleggio

Caratteristiche prodotto:

Il Taleggio è un formaggio a denominazione di origine protetta (DOP), a pasta cruda di latte vaccino, molle e a crosta lavata, di media stagionatura (35 gg).

Perché trattare il prodotto con HPP:

Il taleggio può potenzialmente essere contaminato da patogeni, in particolar modo da *Listeria Monocytogenes*, che trova, soprattutto nella crosta, un ambiente adatto alla proliferazione. Date le caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, l'applicazione dell'HPP – processo di stabilizzazione a freddo – non modifica quasi per nulla le caratteristiche organolettiche del prodotto (sia in termini di colore, aroma, sapore sia di consistenza) pur permettendo ottimi risultati di inattivazione microbiologica.

Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dalla garanzia di sicurezza alimentare: i produttori di taleggio possono quindi affrontare lo sviluppo di mercati lontani (UE ed extra-UE) con la garanzia di non trovarsi esclusi dal processo di export 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 del taleggio i migliori risultati – sia in termini di applicabilità della tecnologia sia in termini di abbattimento dei costi di trattamento – si ottengono con il prodotto sigillato in busta sottovuoto, con l'accortezza di adottare un materiale con le corrette specifiche di permeabilità in modo che il prodotto non perda le sue caratteristiche organolettiche (soprattutto gli aromi e la consistenza).

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

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

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