



Hamburger

Caratteristiche prodotto:

Macinato di carne fresca di bovino, eventualmente aromatizzata con sale e spezie, quindi un prodotto naturale e sostanzialmente privo di additivi conservanti.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'hamburger può potenzialmente essere contaminato da patogeni, in particolare modo da *Listeria Monocytogenes* (la fase di macinatura in questo senso è critica) e vedere lo sviluppo di microorganismi alteranti che ne limitano fortemente la durata. Quindi i motivi principali sono sia per avere garanzie di sicurezza alimentare sia per ottenere un allungamento significativo della shelf life.

Possibili sviluppi di mercato:

Gestire il prodotto con grande facilità senza ricorrere alla surgelazione (ad esempio nel caso dello Street Food) ma anche proporre un prodotto fresco con elevato livello di sicurezza.

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, con lo skin pack e anche con le vaschette preformate se ben aderenti al prodotto e con poco gas.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Garantire la sicurezza di salubrità inattivando eventuali patogeni presenti nel prodotto (soprattutto *Listeria*)

Aumentare la shelf life a vantaggio di tutta la filiera

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

Ridurre gli sprechi dovuti alla scarsa rotazione delle vendite

SHELF-LIFE ESTESA:

La shelf life può essere estesa fino a 3-4 volte rispetto ai valori del prodotto non trattato. Una valutazione più precisa si può ottenere da test personalizzati.