



Pesto di Basilico (Genovese)

Caratteristiche prodotto:

Questo prodotto, nella sua versione da gastronomia, è uno dei “cavalli di battaglia” della tecnologia HPP perché si possono ottenere valori di estensione della shelf life davvero importanti: minimo 45 gg ma, a seconda delle condizioni di lavorazione e delle materie prime, anche oltre 60 gg a temperatura di refrigerazione (che significa più che triplicare la normale shelf life) con il prodotto che non mostra alcuna alterazione rispetto alla versione non trattata.

Perché trattare il prodotto con HPP:

L'esigenza principale per questo prodotto è ottenerne la stabilizzazione microbiologica mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali: in particolare si vogliono mantenere i colori, i sapori e gli aromi degli ingredienti lavorati a crudo, che invece vengono modificati drasticamente da ogni tipo di trattamento termico. Essendo l'HPP un processo a freddo, queste caratteristiche vengono completamente preservate; inoltre, essendo fluido, si presta benissimo ad essere trattato in HPP, con grande efficacia del processo di inattivazione microbica.

Possibili sviluppi di mercato:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dal forte incremento della shelf life del prodotto nella sua versione freschissima, ad alta qualità: quando in precedenza era possibile averlo solo home-made, adesso questi prodotti possono essere venduti con tempi compatibili sia alla GDO 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.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

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

Garantire la sicurezza di salubrità

Dare la possibilità di portare il prodotto su mercati più lontani

Ridurre gli sprechi dovuti alla scarsa rotazione delle vendite

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

SHELF-LIFE ESTESA:

Shelf life estesa fino ad oltre 60 gg. Una valutazione più precisa si può ottenere da test personalizzati.