



Hummus di ceci

Caratteristiche prodotto:

Questa salsa, di origine libanese, è un composto a freddo di pasta di ceci e salsa Tahina (pasta di sesamo) aromatizzato con olio di oliva, succo di limone, aglio, paprica, semi di cumino e prezzemolo. Questo prodotto, molto apprezzato in questi ultimi anni sui mercati occidentali, si inserisce nei prodotti da accompagnamento, da consumare tipicamente spalmato su crostini di pane.

L'hummus naturale (privo di additivi conservanti) è un prodotto vegetale ad alta deperibilità, con discreto livello di acidità (pH medio/basso) e altissima attività dell'acqua (aW); se non stabilizzato ha una durata massima di pochi giorni a temperatura refrigerata.

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.

Nel caso dell'hummus la confezione più usata è la vaschetta PET termosaldata, ma si possono anche adottare le buste sottovuoto (magari in versione sac-a-poche) con risultati brillanti, sia in termini di applicabilità della tecnologia sia in termini di abbattimento dei costi di trattamento. Anche se non sensibile come il guacamole, anche per l'hummus è opportuno ridurre il più possibile la presenza di ossigeno all'interno della confezione.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

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

Garantire la sicurezza di salubrità

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

Ridurre gli sprechi dovuti alla scarsa rotazione delle vendite

SHELF-LIFE ESTESA:

Shelf life minimo da 30 gg fino a 45 a seconda della varietà.