



Vellutate di verdura

Caratteristiche prodotto:

Questi trasformati sono tipicamente il risultato della cottura e della frullatura del mix di verdure scelte. Il prodotto è di solito completamente naturale e privo di additivi conservanti. Sono un prodotto vegetale a veloce deperibilità, spesso non molto acide e ad altissima attività dell'acqua (aW).

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 della frutta/verdura, che vengono modificati in maniera importante da ogni ulteriore 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:

I vantaggi del prodotto trattato con la tecnologia HPP derivano principalmente dal incremento della shelf life e dalla sicurezza alimentare garantita, soprattutto quando le vellutate di verdura hanno subito un processo di cottura debole.

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 delle vellutate di verdura la confezione più usata è la vaschetta termosaldata in forma di ciotola (che si può trattare in HPP anche se non ha una geometria particolarmente favorevole) 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.

LA TECNOLOGIA HPP È UTILE PER:

Aumentare la shelf life

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

Garantire la sicurezza di salubrità