

Qualità e sicurezza dei prodotti dell'acquacoltura: nuove soluzioni di imballaggio

L'imballaggio degli alimenti è un processo vitale che protegge e preserva il cibo e allo stesso tempo riduce gli sprechi alimentari. Un imballaggio adeguato fa parte della diffusissima "tecnologia a ostacoli", un metodo per garantire la sicurezza alimentare diminuendo o controllando i batteri indesiderati. Si registra una crescente domanda di prodotti ittici sottoposti a lavorazioni minime. La necessità di tecnologie di lavorazione blande ha portato alla diffusione di tecnologie di lavorazione più innovative. Alcuni esempi sono l'impiego dell'alta pressione, il plasma freddo, il superraffreddamento, il campo elettrico pulsato e la luce ultravioletta.

I ricercatori di FutureEUAqua hanno studiato diversi nuovi metodi di lavorazione, imballaggio e controllo qualità dei prodotti ittici che contribuiscono alla creazione di un'industria europea dell'acquacoltura più efficiente e sostenibile.

Sfide

Gli sprechi e le perdite alimentari hanno un grande impatto sui prodotti facilmente deperibili come i prodotti ittici. Questi tipi di alimenti richiedono imballaggi più efficaci, al fine di ridurre gli sprechi alimentari attraverso una maggiore durata di conservazione. La creazione di metodi su misura per ogni categoria alimentare costituisce una parte della soluzione. È importante essere in grado di monitorare gli impatti delle diverse condizioni di produzione, esplorare nuovi metodi di lavorazione e mantenere bassi i livelli di conservanti chimici nei prodotti ittici di acquacoltura.



Foto: Sherry S. Chan, Nofima

Azioni

- L'industria necessita di un controllo qualità facile e veloce, con l'impiego di metodologie accessibili. I ricercatori del progetto FutureEUAqua hanno utilizzato la calorimetria isoterma come nuovo e prezioso strumento per un'accurata valutazione dell'efficacia della conservazione dei prodotti ittici.
- FutureEUAqua ha testato un nuovo promettente metodo di imballaggio che combina il superraffreddamento con atmosfera modificata o sottovuoto. Il metodo testato ha ottenuto la stessa qualità del filetto di salmone rispetto al metodo convenzionale, ma con una durata di conservazione notevolmente estesa e utilizzando meno materiale plastico.
- Esiste la possibilità di impiegare la parte preziosa dei sottoprodotti della pesca come conservante naturale. Grazie a questa soluzione sostenibile, gli scarti vengono trasformati in prodotti alimentari. FutureEUAqua ha dimostrato che un componente del guscio di gambero utilizzato come rivestimento commestibile ha aumentato la durata di conservazione delle polpette di pesce a base di materie prime ricavate dai resti delle trote.



Continua a leggere sul nostro sito web:
www.futureeuaqua.eu

Finanziato da:



Questo progetto ha ricevuto finanziamenti dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea nell'ambito dell'accordo di sovvenzione n. 817737

Contatti:



Francesco Capozzi
Professore
francesco.capozzi@unibo.it



Zsuzsanna Brlás-Molnár
Responsabile di progetto, FEAP
brlas-molnar.zsuzsanna@uni-mate.hu