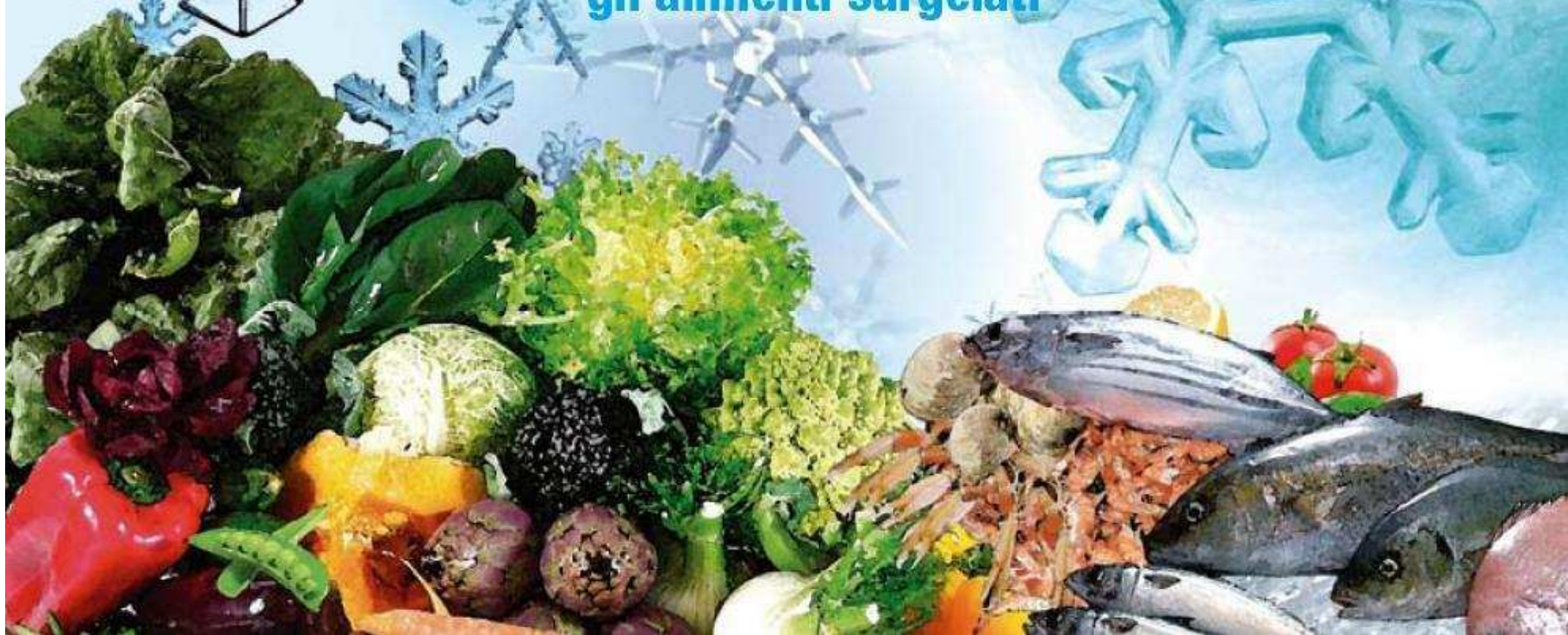


SURGELATI SENZA SEGRETI

Guida per conoscere, utilizzare e apprezzare
gli alimenti surgelati



SURGELATI SENZA SEGRETI *Indice*

CONOSCERE

pag. 4 Un po' di storia

- La necessità di conservare
- Il freddo come metodo di conservazione
- La nascita della surgelazione
- Cambia il consumatore e la tecnologia si evolve

pag. 5 C'è freddo e freddo

- Refrigerato, congelato, surgelato

pag. 8 L'importanza della materia prima

pag. 9 La filiera produttiva

pag. 10 La qualità come obiettivo

pag. 11 L'IAS per chi consuma e per chi produce

pag. 12 Un po' di legge

UTILIZZARE

pag. 14 La catena del freddo

pag. 15 Come si acquista e si trasporta un surgelato

pag. 17 Come si usa un surgelato

- Conservazione domestica
- Come si scongela
- Come si prepara

pag. 19 Cos'è il TMC

pag. 20 Cosa fare in caso di black out

pag. 20 Congelazione domestica

APPREZZARE

pag. 24 L'unico conservante è il freddo

- La conservazione degli alimenti
- Cosa stabilisce la legislazione dei surgelati
- Come si comunica

pag. 27 Le valenze nutrizionali dei surgelati

pag. 34 I prodotti ricettati e PIQF

pag. 36 L'importanza della confezione

pag. 37 ... e fuori casa scegli l'asterisco



come **CONOSCERE** conoscere

UN PO' DI STORIA

CONOSCERE

La necessità di conservare

Da sempre l'uomo ha cercato di adattare le risorse naturali alle proprie esigenze. La natura, infatti, è molto generosa in alcune stagioni, assai meno in altre. Per vivere in piena forma, bisogna nutrirsi ogni giorno in modo equilibrato e variato.

Per questo si sono sviluppati vari sistemi di conservazione degli alimenti. Cucinare il cibo è stato il primo modo per farlo durare di più.

Dopo essere passato dal "crudo" al "cotto", l'uomo ha trovato tecniche di conservazione sempre più raffinate: il sott'olio e il sott'aceto per gli ortaggi, l'essiccazione, la salatura, l'affumicatura e la sterilizzazione per carne, pesce e diversi altri prodotti.

Nella prima metà del secolo scorso si sono studiati e applicati i principi che permettono la conservabilità degli alimenti: sono nati così su base scientifica la pastorizzazione e la sterilizzazione (alte temperature), la concentrazione e l'essiccamento (eliminazione dell'acqua) e la refrigerazione e la congelazione (basse temperature).

Nella seconda metà del secolo l'impegno è stato rivolto all'ottimizzazione delle tecniche di

conservazione, attraverso la salvaguardia delle caratteristiche originarie dei prodotti: il valore nutrizionale, il sapore e l'aroma, la consistenza ed il colore.

Il freddo come metodo di conservazione

Le basse temperature sono state applicate per secoli alla conservazione dei prodotti; risalgono però soltanto alla metà dell'800 le prime macchine frigorifere. Nel 1870 fu introdotta la congelazione come metodo di conservazione commerciale e nel 1881 furono effettuati i primi trasferimenti via nave

VERO

Il freddo e' l'unico conservante assolutamente naturale di cui l'uomo dispone.



di carne congelata dall'Australia e dal Sud America verso l'Europa. La qualità non era paragonabile al prodotto fresco, ma la possibilità di superare grandi distanze e tempi lunghi rappresentava una formidabile conquista.

La nascita della surgelazione

La nascita della moderna industria dei surgelati viene datata 1928, quando Clarence Birdseye sviluppò negli Stati Uniti il primo sistema industriale di congelazione a contatto, che permetteva di ridurre sensibilmente i tempi di raffreddamento.



Accolti favorevolmente dal mercato statunitense, i surgelati approdarono in Europa dopo la seconda guerra mondiale e in Italia alla fine degli anni Cinquanta, dando inizio ad una rivoluzione nelle abitudini alimentari che ha reso la nostra cucina più ricca e gustosa.

Come per altre tecnologie di conservazione, nella seconda metà del secolo scorso si sono avuti sviluppi importanti: l'introduzione di congelatori continui, nel 1962 dei primi impianti a letto fluido e in seguito dei congelatori criogenici (azoto, anidride carbonica).

Cambia il consumatore e la tecnologia si evolve

Negli ultimi anni i ritmi e gli stili di vita stanno decisamente cambiando; organizzare al meglio il tempo dedicato al lavoro, allo studio, alla famiglia e al relax è diventato indispensabile.

All'interno della stessa famiglia si profilano bisogni nuovi e, per quanto riguarda l'alimentazione, emergono necessità individuali che richiedono soluzioni individuali.

COPIA PER IL STORICO
1900' di storia

Ancora una volta il mondo dei surgelati viene in soccorso dei consumatori attraverso una recente e raffinata tecnologia, l'IQF (Individually Quick Frozen), che permette di surgelare individualmente tutte le singole parti del prodotto, parti che restano separate anche una volta poste nella stessa confezione, della quale si potrà così scongelare rapidamente solo la quantità desiderata.

In tal modo risultano preservate le caratteristiche organolettiche degli alimenti, il loro sapore, la struttura e il patrimonio nutrizionale (vitamine, proteine, carboidrati), riuscendo a soddisfare non solo le esigenze di gusto dei consumatori, ma anche quelle più strettamente nutrizionali.



C'È FREDDO E FREDDO

Refrigerato, congelato, surgelato

Per quanto riguarda la conservazione alimentare, si parla di **refrigerazione** quando gli alimenti devono essere conservati solamente per qualche giorno/settimana ad una temperatura compresa fra 0°C e 10°C. Si rallentano i processi di decomposizione ma non li si bloccano, quindi la refrigerazione può conservare i prodotti solo per periodi di tempo limitati.

La **congelazione**, invece, è il sistema di conservazione con il freddo sottozero di tipo domestico o industriale applicato generalmente per grosse pezzature.

- ※ Si raggiungono in tempi lunghi temperature tra i - 7°C e i - 12°C (per il pesce - 18°C) e si conservano a temperature comprese tra - 10°C e - 30°C.
- ※ L'acqua contenuta negli alimenti si trasforma in grossi cristalli di ghiaccio, con la conseguenza di creare danni alla struttura biologica degli alimenti e perdite, al momento della scongelazione, di valori nutritivi ed organolettici, in particolare per gli alimenti con struttura cellulare meno resistente.
- ※ Il metodo è comunque efficace per allungare la

L'IMPORTANZA DELLA MATERIA PRIMA

Come nasce un prodotto surgelato? Anzitutto dallo scrupoloso controllo delle materie prime utilizzate, che devono essere sane e in buono stato di conservazione: inoltre, com'è ovvio, non devono contenere residui o contaminanti che abbiano rilevanza per la sicurezza sanitaria del prodotto nel quale verranno impiegate.

VERO

Gli alimenti surgelati sono sottoposti a severi controlli prima di essere immessi sul mercato.

Per assicurare questo livello di eccellenza delle materie prime al momento dell'utilizzo i produttori ne controllano l'origine e il processo di produzione.

Nel settore dei vegetali, ad esempio, l'industria dei prodotti surgelati seleziona coltivazioni particolarmente adatte ai trattamenti di surgelazione.

In questo campo la ricerca è molto attiva e sia il valore nutrizionale che le caratteristiche di resistenza alla congelazione degli ortaggi, attualmente già di livello elevato, sono destinate a migliorare ulteriormente.

Conoscere



LA FILIERA PRODUTTIVA

Il processo produttivo dei vegetali inizia dall'azienda agricola che sceglie i terreni di coltura più idonei e seleziona le sementi allo scopo di assicurare un elevato livello qualitativo della materia prima, soprattutto in termini di caratteristiche sensoriali.

La collaborazione tra azienda di trasformazione ed azienda agricola si esplica sia attraverso un'attenta programmazione della raccolta degli ortaggi al livello ottimale di maturazione, sia in modo da ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione e assicurare così il massimo risultato in termini di sapore e tenerezza.



Un prodotto maturo, lavorato appena dopo la raccolta, garantisce infatti il massimo livello di nutrienti, in particolare un elevato contenuto vitaminico.

Per far sì che gli alimenti conservino intatti i principi nutritivi, nel tempo massimo di qualche ora le verdure vengono raccolte, selezionate, pulite, lavate, nuovamente selezionate, scottate in acqua bollente o a vapore e infine surgelate.

Tutto ciò vale anche per il pesce che viene pescato in mare aperto e le cui lavorazioni preliminari (eviscerazione, filettatura, etc.) avvengono a bordo delle navi o in stabilimenti vicini ai banchi di pesca per garantire la massima freschezza.

Nonostante si tratti di accorgimenti tecnologici già ampiamente praticati, la ricerca dei principali produttori è rivolta ad individuare le migliori modalità di raffreddamento rapido in funzione del tipo di prodotto ittico; tutto ciò al fine di offrire prodotti sempre più simili a quelli freschi.

FALSO

Le verdure surgelate
contengono coloranti.

Filiera produttiva

LA QUALITÀ COME OBIETTIVO

CONOSCERE

A causa soprattutto dei sempre più pressanti impegni quotidiani di lavoro, il consumatore ha mutato rapidamente, negli ultimi anni, il proprio stile di vita.

Oggi, dunque, le famiglie italiane tendono a ridurre al minimo i tempi per le preparazioni alimentari quotidiane e per le ricette più elaborate, ed è per questo che il servizio è diventato un parametro di così grande importanza. Va da sé, comunque, che rimangono fondamentali il requisito di sicurezza alimentare, la scelta delle materie prime ed i processi di trasformazione.

I punti che indirizzano maggiormente verso l'acquisto di un prodotto alimentare sono quindi,



FALSO

I surgelati costano di più. Devi considerare che i prodotti surgelati sono già puliti dagli scarti non commestibili (bucce, spine, pelli, viscere, etc.).

fondamentalmente, la sicurezza alimentare, la qualità delle materie prime, le ricette della tradizione, interpretate in chiave moderna, le informazioni nutrizionali e, soprattutto oggi, un elevato grado di servizio.

Le aziende che producono surgelati sono consapevoli dell'importanza di questi parametri e al momento l'offerta del surgelato è ritenuta la migliore risposta ad essi.

Ovviamente, non si può trascurare l'importanza del prezzo dei prodotti, e quindi tutte le ulteriori innovazioni sono mirate a rendere sempre più percepibile ciò che il consumatore identifica come il valore effettivo del prodotto surgelato.

L'IAS PER CHI CONSUMA E PER CHI PRODUCE

Nel panorama alimentare sono pochi i prodotti che, come gli alimenti surgelati, possono offrire così tanti vantaggi.

Oggi, dopo circa quarantacinque anni di presenza sul mercato italiano, il consumatore è ben consapevole che la convenienza dei prodotti conservati con il freddo profondo non risiede solo nella loro praticità di utilizzo ma anche nel loro alto livello, sia dal punto di vista della qualità che da quello nutrizionale.

Per comunicare ad un numero sempre più esteso di consumatori le caratteristiche degli alimenti surgelati esiste da moltissimi anni l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS).

L'Istituto svolge una capillare opera di informazione attraverso il suo privilegiato rapporto con televisione e carta stampata assicurando, nel contempo, la più completa assistenza agli operatori del settore.

Il successo del comparto degli alimenti surgelati è dimostrato dai risultati in termini di consumi (da oltre vent'anni in trend positivo), che motivano i

principali produttori a realizzare prodotti sempre più innovativi e ricchi di convenienza per il consumatore. L'elevata qualità è certamente alla base della positiva affermazione dei surgelati, oggi scelti e consumati regolarmente da oltre il 90% delle famiglie italiane.



per chi consuma e per chi produce

UN PO' DI LEGGE

Una scelta di qualità quella degli alimenti surgelati, garantita non solo dal costante impegno delle maggiori Aziende produttrici, ma anche da una severa normativa **comunitaria**, recepita dalla nostra legislazione.

Una ulteriore sicurezza per il consumatore è offerta

dai controlli delle Autorità Sanitarie che vigilano costantemente sul mercato, per garantire sempre un corretto stato di conservazione degli alimenti surgelati.



Obblighi di legge

Le materie prime devono essere di alta qualità, in buone condizioni igieniche e presentarsi in stato di necessaria freschezza.

L'alimento deve essere surgelato rapidamente e portato a una temperatura inferiore ai -18°C .

L'alimento surgelato deve essere mantenuto costantemente a una temperatura pari o inferiore a -18°C .

L'alimento surgelato deve essere venduto in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, che devono indicare il termine "surgelato".

Vantaggi del consumatore

Il consumatore ha la certezza dell'origine e della qualità del surgelato.

Il prodotto surgelato mantiene intatte le sue caratteristiche originali.

Le qualità organolettiche del prodotto surgelato rimangono inalterate nel tempo.

Il prodotto non può subire manipolazioni e arriva integro al consumatore, garantito dal marchio del produttore.

