

## L'IZSve e la sicurezza alimentare

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie offre consulenza tecnico-scientifica per operatori del settore alimentare, per migliorare le produzioni in un'ottica di sicurezza alimentare. Attualmente i nostri clienti sono oltre un migliaio.

## La cucina sperimentale

Per soddisfare le esigenze delle aziende alimentari in fase di ricerca e sviluppo di prodotti alimentari, l'IZSve ha attivato un servizio innovativo di assistenza specifica: la cucina sperimentale. Con la cucina sperimentale l'IZSve intende supportare le aziende nella messa a punto di informazioni chiare e complete per il consumatore, a tutela della sua salute.

## Cosa offre la cucina?

Tra i fattori che contribuiscono al rischio alimentare, la cottura insufficiente rappresenta uno dei principali punti critici. Nella cucina sperimentale vengono ricreate le condizioni del processo produttivo e simulati i trattamenti termici adottati in azienda, per verificare l'inattivazione completa dei microrganismi. Le prove di cottura vengono fatte sia in superficie che al cuore dell'alimento.

## Quali sono i vantaggi per l'azienda?

Ti interessa sapere se il processo produttivo utilizzato nella tua azienda è sicuro anche in caso di contaminazione batterica accidentale? La cucina sperimentale ti permette di sapere se i trattamenti termici utilizzati nella tua azienda sono in grado di inattivare eventuali microrganismi patogeni; inoltre, ti permette di sapere anche con che velocità crescono i microrganismi rispetto alla vita commerciale del prodotto. Queste informazioni sono indispensabili per sapere se gli alimenti prodotti nella tua azienda sono sicuri e rispettano i limiti di legge, e consente di far fare scelte consapevoli al consumatore.

## Cosa riceve l'azienda?

Al termine delle prove sperimentali la tua azienda riceverà una relazione scritta con i risultati, in cui l'IZSve attesta e garantisce, come ente terzo, che il processo produttivo utilizzato in azienda è corretto e sicuro dal punto di vista microbiologico. Queste informazioni rappresentano un vantaggio commerciale e una tutela in più per la tua azienda, oltre che una garanzia di sicurezza alimentare per il consumatore.



SCS7 Laboratorio comunicazione della scienza - IZSve

# Cucina sperimentale

Prodotti più sicuri, aziende più garantite



www.izsvenezie.it



# Cucina sperimentale IZSve



### Contatti

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie  
SC1 Microbiologia alimentare  
Viale dell'Università 10 - 35020 Legnaro (PD)  
www.izsvenezie.it

#### Renzo Mioni

Tel.: 049 8084300 | Fax: 049 8830484 | E-mail: [rmioni@izsvenezie.it](mailto:rmioni@izsvenezie.it)

#### Damiano Comin

Tel.: 049 8084305 | Fax 049 8830484 | E-mail: [dcomin@izsvenezie.it](mailto:dcomin@izsvenezie.it)

#### Michela Favretti

Sezione territoriale di San Donà di Piave  
Laboratorio Autocontrollo Alimenti  
Tel.: 0421 41361 | Fax: 0421 221453 | E-mail: [mfavretti@izsvenezie.it](mailto:mfavretti@izsvenezie.it)

# Prove di cottura



## Forno misto a vapore

Gli alimenti cuociono a vapore ma senza contatto con l'acqua, per cui non vi è perdita di sostanze nutritive.

Il vapore è indiretto (più omogeneo nella densità, può essere erogato a temperature diverse), la cottura avviene a bassa temperatura o a vapore forzato.

Il forno è dotato di comandi digitali, di sonde per impostare e rilevare le corrette temperature a cuore dei prodotti, e di un software che consente di scaricare i dati per verificare la corretta cottura. Possono essere impostati cicli automatici di lavaggio per la pulizia.

## Griglia

Metodo di cottura utilizzata per la marcatura dei cibi prima di essere posti in sacchetto per sottovuoto e cucinati (es. hamburger, verdure, pesce).

## Sottovuoto

Con questo metodo di cottura i prodotti crudi, dopo essere stati puliti, vengono introdotti all'interno di confezioni chiuse ermeticamente, nelle quali viene creato il vuoto, e dove vi permangono per tutte le fasi del processo produttivo (cottura, abbattimento termico, stoccaggio, eventuale riscaldamento).

La qualità di partenza dei cibi deve essere eccellente. I vantaggi sono di tipo qualitativo (nutrizionale, sensoriale, microbiologico), gestionale ed economico:

- ✓ mantenimento delle caratteristiche nutrizionali
- ✓ esaltazione del gusto e dei profumi
- ✓ stabilizzazione del livello qualitativo dei valori organolettici per tempi più lunghi
- ✓ riduzione dell'apporto di sale e spezie perché gusti e profumi nel sottovuoto sono molto più intensi
- ✓ rallentamento degli effetti negativi dei processi di ossidazione
- ✓ temperature di cottura basse, con impatto meno violento sulla struttura dei cibi
- ✓ aumento del tempo di conservazione degli alimenti pronti
- ✓ ottima organizzazione per i ristoranti, che possono avere monoporzioni sempre pronte e quindi aumentare la scelta di piatti disponibili (si evitano nel menù le frasi tipo "piatto per minimo 2 persone" o "tempo di attesa 30 minuti")
- ✓ cottura anche in assenza di personale (quindi di notte, nei tempi morti, ecc.)



## per le aziende

### La tua azienda utilizza processi produttivi particolari?

Se ti interessa collaudare un sistema particolare di cottura o hai sviluppato un metodo innovativo di cottura o di conservazione post-cottura, e vuoi conoscere qual è il livello di rischio microbiologico del tuo processo produttivo, cercheremo di soddisfare la tua richiesta. Le simulazioni e le prove sperimentali della cucina sperimentale possono essere concordate secondo le esigenze specifiche dell'azienda.

### E in più...

La cucina sperimentale offre inoltre la possibilità di validare sperimentalmente altri aspetti quali:

- ✓ CCP (Punti Critici di Controllo) dei processi produttivi
- ✓ indicazioni d'uso dei prodotti fornite al consumatore in etichettatura
- ✓ indicazioni di conservazione dei prodotti previste dall'operatore
- ✓ miscele gassose utilizzate per il mantenimento di prodotti confezionati in atmosfera protettiva

# Cucina sperimentale IZSve

Prodotti più sicuri, aziende più garantite

