

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



Innovation
Quality
Professionality

www.tubimont.it

Corso Asti, 2/i
12050 Guarene (CN)
Tel. 0173 228414 - Fax 0173 33272
info@tubimont.it

TUBIMONT

 S.r.l.

CHIRIOTTI EDITORI





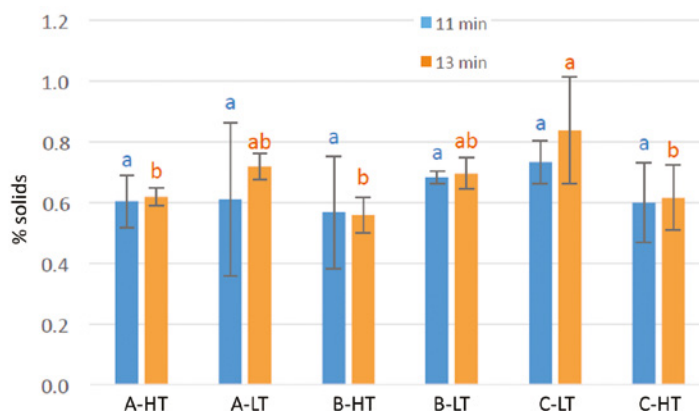
pasta

Qual è il migliore tipo di essiccazione?

Durante il 1° Convegno sulla pasta organizzato da **Storci** a Il Cairo, il **dott. Alessio Marchesani**, tecnologo alimentare e responsabile del laboratorio di R&D Storci, ha parlato delle differenze fra essiccare ad alta o a bassa temperatura.

È una domanda che spesso viene posta e che Storci ha ritenuto talmente importante da dedicarci uno studio approfondito nel proprio laboratorio e presentarne i dati raccolti durante il convegno, al cospetto di circa 50 pastai egiziani, provenienti da realtà molto diverse fra di loro.

Scopo delle prove era verificare quali sono le differenze essiccando a bassa od alta temperatura (oltre i



Solidi in acqua (Storci).



72°C), con tre materie prime di grano tenero, aventi caratteristiche diverse per qualità (alta, media, bassa). Le analisi strumentali sono state fatte a cura dell'Università di Parma, Dip. di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e quelle organolettiche presso il laboratorio R&D.

Nel rimandare ad un successivo approfondimento l'analisi dettagliata dei dati, quello che è emerso dalle prove fatte è che non esiste un vincitore assoluto fra le due tecnologie. Ambedue presentano vantaggi e svantaggi che devono essere conosciuti da chi dovrà decidere se produrre con l'una o l'altra tecnologia. La bassa temperatura (LT) ha come caratteristica principale la colorazione più gialla, una percezione organolettica (gusto) migliore, ma una minore tenuta in cottura, cosa che invece l'alta temperatura (HT) garantisce, oltre ad avere una minore perdita di amido in cottura. Altro aspetto molto evidente è il colore, che con HT diventa più bruno, quindi con maggiori livelli di rosso.

L'alta temperatura è inoltre capace di tenere meglio la over-cottura anche con farine di bassa qualità. In sunto, la scelta della tecnologia di essiccazione dipende molto dall'obiettivo che si pone il cliente. Per chi vuole esaltare il gusto e il colore della pasta, la bassa temperatura è più indicata, mentre per chi vuole una pasta che sia più stabile, quindi meno sensibile al tempo di cottura (esempio utilizzo nel catering), la HT è più indicata. Ambedue le tecnologie possono essere gestite dai nostri sistemi computerizzati di essiccazione a celle statiche, che proprio per la loro specifica flessibilità, possono produrre sia a bassa che ad alta temperatura a seconda delle richieste.

