Linee per pasta instant per alimenti sani e sostenibili

a cura di ***Storci***

Risparmio energetico e tutela dell'ambiente significano tanto per Storci. Abbiamo quindi pensato di ridurre il consumo energetico e di acqua per la cottura di pasta con gli impianti di pasta instant, che offrono ai consumatori una pasta buona e veloce da preparare. La pasta, sin dall'antichità, è sempre stata un elemento fondamentale per l'alimentazione dell'uomo. Nel corso dei secoli la sua capacità di adattarsi agli stili di vita, sempre in evoluzione, è rimasta immutata. È un prodotto naturale, versatile e si adatta ai gusti di tutti. In fatto di pasta, gli italiani sono molto tradizionalisti e conoscono, a memoria, tutte le sequenze per arrivare a una cottura perfetta. Ma in un contesto come quello attuale, in cui l'emergenza idrica ed energetica sta diventando un tema sempre più pressante, è indispensabile legare il concetto di pasta alla sostenibilità e a metodi di cottura amici dell'ambiente. Le nostre linee per pasta instant danno vita a un prodotto nuovo, sano, pratico, buono, adatto allo stile moderno e pronto in 3 minuti. Pasta e condimento disidratato, in tanti diversi gusti, per un pasto pronto da gustare in ufficio, a casa, e adatto a tutti: lavoratori, bambini, salutisti, vegetariani ecc. Pratica e facile da preparare, la pasta instant si ottiene consumando poca acqua e combustibile. Se per cuocere 100 g di pasta tradizionale occorre 1 litro di acqua e tanto calore (per scaldare l'acqua e tenerla in bollore per circa 10 minuti), pasta instant è precotta e richiede circa 300 ml di acqua bollente senza la necessità di continuare a scaldarla. Il risparmio è sia nella minore quantità di acqua sia nella preparazione, che non richiede la bollitura in pentola. Sporca meno e si può preparare con un bollitore o un microonde. Storci Instant Pasta System è un sistema completo per produrre pasta instant e fornisce la soluzione integrale per entrare in questo mercato dinamico e innovativo. La nostra vasta offerta spazia da piccole linee semiautomatiche a grandi impianti automatici. È possibile integrare il sistema su una linea di pasta secca già esistente, a costi contenuti e con grandi vantaggi. Oltre alla produzione, mettiamo a disposizione una serie di servizi integrati che vanno dal packaging alla consulenza globale.

Dalla tabella sotto riportata si evince che per ogni porzione di pasta si possono risparmiare circa 700 ml di acqua, 5,6 kcal di energia termica per scaldare l'acqua e tutta l'energia per mantenere in cottura la pasta tradizionale per il tempo necessario.

Dalla tabella si evince che per ogni porzione di pasta si possono risparmiare circa 700 ml di acqua, 5,6 kcal di energia termica per scaldare l'acqua e tutta l'energia necessaria a mantenere in cottura la pasta tradizionale per tutto il tempo.

PASTA (100 g)	Acqua (ml)	Rapporto acqua-pasta(1)	Tempo cottura	Q (kcal) (2)
Tradizionale	1.000	10:1	10	8
Instant	300	3:1	0	2,4 (-70%)

Valutazione del consumo di acqua e utilizzo di energia termica per la cottura di pasta tradizionale

NOTE ALLA TABELLA:

(1) Dati relativi alla quantità di acqua necessaria per la cottura/rinvenimento della pasta espressi in ml di acqua per grammo di pasta.

(2) Dati relativi alla quantità di calore per portare a bollore l'acqua richiesta per cuocere o rinvenire 100 g di pasta espressi in kcal. Abbiamo tralasciato l'energia termica che serve per mantenere in ebollizione l'acqua di cottura della pasta tradizionale per il tempo necessario, perché questa energia non viene utilizzata per la pasta instant che richiede solo di qualche minuto di attesa dopo l'aggiunta di acqua calda nel contenitore.