

ene, alla temperatura di 8°C. E' emerso che periodo di conservazione, per tutte le dosi tratte, solo il contenuto di solidi solubili e (H) hanno subito una variazione significativa. on è stata osservata nessuna differenza va per quanto riguarda la consistenza, acidità e il contenuto di vitamina C per i successivi all'irraggiamento. Anche i **enti commestibili** possono estendere la conservazione e mantenere inalterata dei prodotti tagliati, in quanto agiscono ariera al vapore acqueo e come agenti nbrunimento. Un importante materiale da nto commestibile è l'amido di manioca, che è usato per mantenere inalterata la qualità nas riducendo l'umidità, la migrazione dei volatili, lo scambio dei gas, la respirazione e a di reazione ossidativa. L'amido di manioca caccaride naturale, economico e che viene

ampiamente usato in campo alimentare come costituente di rivestimenti commestibili. L'incorporazione nei rivestimenti commestibili di antiossidanti come l'acido ascorbico e l'acido citrico può aumentare ulteriormente il tempo di conservazione dei prodotti. Pertanto, è stata studiata l'effetto sulla conservazione dell'ananas tagliato a fette di un pretrattamento con una soluzione anti-imbrunimento costituita da acido ascorbico e acido citrico, seguito dal rivestimento con amido di manioca (V. S. Bierhals, 2011). I frutti così confezionati sono stati conservati a 5°C per 12 giorni. I risultati hanno mostrato che le fette di ananas trattate solo con sostanze anti-imbrunimento hanno un tempo di conservazione di **8 giorni**, mentre gli ananas rivestiti con l'amido di manioca si conservano per soli 7 giorni. In altri termini, i rivestimenti commestibili di amido di



manioca sono efficaci nel ridurre il tasso di respirazione, la perdita in peso e nel mantenere inalterata la consistenza e le qualità sensoriali (tutti i giudizi erano al di sopra del 6), ma purtroppo questi rivestimenti non sono in grado di aumentare il tempo di conservazione degli ananas a causa della proliferazione microbica, che è un fattore determinante per la qualità e la sicurezza delle fette di ananas.

Bibliografia

- M. Montero-Calderon, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58, 2010, 5042**
- T. N. Perecin, Progress in Nuclear Energy 53, 2011, 1145**
- V. S. Bierhals, Journal of Food Science, 76, 2011, E 62**

FAW | 
Global Food Factory
 INTERNAZIONALE DEL PROCESS E DEL CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE
 OTT. 2012 | PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA

ate il vostro pass d'ingresso a tariffa preferenziale su www.ipa-web.com



SCOPRITE LA FABBRICA
DI DOMANI

Saloni Internazionali Francesi S.r.l.
 Tel.: 02 43 43 53 26 Fax: 02 46 99 745
 e-mail: mtajroldi@salonifrancesi.it

In sinergia con
SIAL 2012
 The Global Food Marketplace   codice QR

■ Lorena Origo

Aria compressa per realtà medio-piccole

Atlas Copco implementa la gamma di compressori a vite a iniezione d'olio *GX 2-5 kW* con il modello *GX 7 kW* che vanta una capacità di 14 litri al secondo e una potenza di 7 kW/10 CV. Con questo nuovo compressore gli utenti che necessitano di richieste di aria compressa medio-basse possono usufruire dell'affidabilità di una macchina a vite a iniezione d'olio progettata direttamente da Atlas Copco con un basso consumo energetico e un ingombro ridotto. Il *GX 7* offre maggiore efficienza e una rumorosità molto contenuta; inoltre, è dotato di un sistema di regolazione della portata del tipo vuoto/carico che presenta una migliore efficienza energetica rispetto alla regolazione tradizionale di tipo start/stop; il suo design compatto ne permette una facile installazione nelle immediate vicinanze del punto di utilizzo dell'aria compressa ed è disponibile anche nella versione montata su serbatoio. L'essiccatore integrato opzionale costituisce un'ulteriore fonte di risparmio energetico che va a beneficio di realtà medio-piccole, riducendo al minimo il costo e i lavori di installazione.

www.atlascopco.com/drivenbyefficiency



Una stampa "sostenibile"

Il marcatore *9232 E* affianca alle performance del *9232* - presentato sul mercato da **Markem-Imaje** meno di due anni fa - alcune caratteristiche innovative: ha possibilità di stampa fino a 1000 m al minuto, in base alla velocità di estrusione dell'applicazione, e può essere impiegato su numerosi substrati quali, tra gli altri, PVC, teflon, silicone. Inoltre, è dotato di una gamma completa di inchiostri pigmentati senza effetti migratori, stampa con un'ampia varietà di caratteri e permette di ottenere loghi di alta qualità, grazie a dimensioni dei caratteri fino a 32 punti. Il contatore e il misuratore sono integrati con tolleranza di 2/1000 e lo schermo touch-screen a colori da 7 pollici monitora in tempo reale i parametri fondamentali; i fermo macchina vengono minimizzati grazie alla rapida sostituzione dei prodotti di consumo e al sistema automatico di pulitura dell'ugello. Particolare cura è stata posta alla riduzione dei costi di manutenzione: è stata aumentata l'autonomia delle cartucce d'inchiostro, in grado di stampare fino a 90 milioni di caratteri per litro in modalità standard; il consumo di additivo può essere ridotto fino a 4,2 ml/h a 20°C e non è richiesto l'allacciamento all'aria compressa. Il marcatore *9232 E* è composto per oltre l'80% da materiali riciclabili ed è dotato di una potenza elettrica limitata a 60 VA.

www.markem-imaje.it



Riscaldare con le termocoperte

Alcune materie prime utilizzate nell'industria alimentare - burro, creme, oli vegetali, salse - richiedono una conservazione a basse temperature che ne impediscono il deterioramento. Tale trattamento però addensa o solidifica i prodotti che per entrare a far parte del ciclo produttivo devono essere riportati a una temperatura più alta. Uno dei contenitori maggiormente diffusi per lo stoccaggio di molti alimenti è la cisternetta da 1000 litri realizzata in materiale plastico e su questo tipo di contenitore e sull'esigenza di riscaldarne il contenuto si è concentrata **CAP IT** nello studio delle sue termocoperte. È nato così un modello dedicato, una fascia che avvolge l'intera struttura che oltre a rispondere perfettamente alle esigenze di riscaldamento in modo omogeneo e controllabile è realizzata in materiale molto robusto ma leggero al tempo stesso, e con chiusure in velcro. Due sono i modelli principali disponibili: il primo, più semplice, è dotato di un termostato interno che consente di regolare la termocoperta e di portarla al grado desiderato in fase di progettazione e di mantenerlo costante e stabile. Il secondo è invece indicato quando è necessario variare le temperature di utilizzo: dotato di una centralina che monta al suo interno un regolatore digitale preciso e semplice da utilizzare, è un'ottima soluzione per prodotti delicati e/o eterogenei con diverse temperature di lavorabilità.

www.capitindustria.eu

Coibentazione al top

Il portone a libro in alluminio in costruzione a filigrana e a taglio termico **FAW** è una chiusura robusta e sicura proposta da **Hörmann** in grado di coniugare un'estetica accattivante con performance al vertice in termini di coibentazione. Disponibile in differenti versioni di finestrate e riempimenti, **FAW** è proposto con i profili in alluminio estruso in sei tonalità preferenziali nonché in colori RAL a scelta come mano di fondo a polveri. Caratterizzato da larghezze fino a 8000 mm e da altezze fino a 5000 mm, questo portone presenta cerniere montate di serie tra le ante in modo mimetizzato con proiezione sulla fuga chiusa da guarnizioni. Il rivestimento interno e quello esterno del profilo sono separati da un divisorio in poliammide rinforzato con fibre di vetro. La struttura nonché lo spessore identico (26 mm) di specchiatura trasparente e pannello opaco garantiscono una coibentazione ottimale (U=2,1 W/m² K).

www.hormann.it

