

LE GAMME ALIMENTARI

- Le gamme sono delle categorie di classificazione nella quale vengono suddivisi i metodi di conservazione e confezionamento degli alimenti.
- Avvengono in relazione ai diversi gradi di trasformazione e in base ai metodi di conservazione utilizzati.

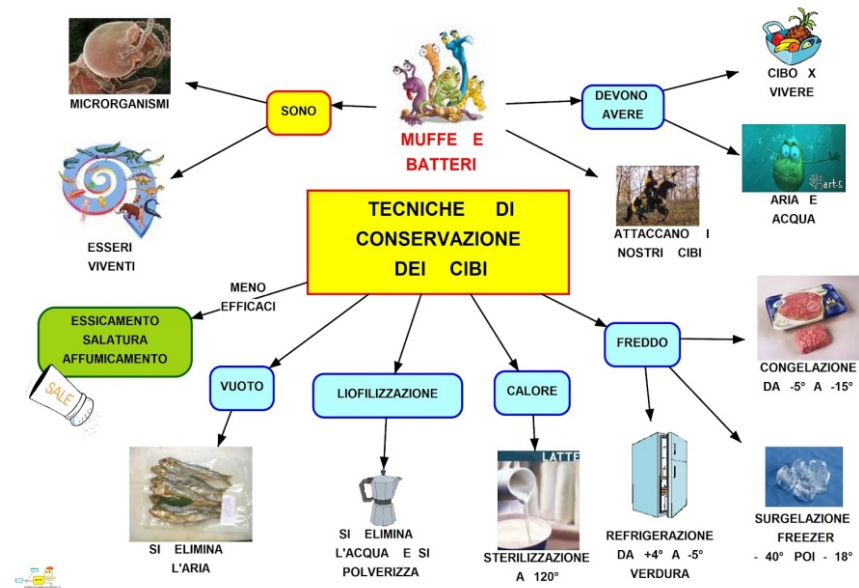


Cosa sono le gamme?

I prodotti alimentari vengono suddivisi in base al grado di trasformazione e in base ai metodi di conservazione utilizzati.

Questo sistema si chiama

gamme che divide gli alimenti anche in base alla conservazione e confezionamento.



DEVONO AVERE



CIBO X VIVERE



ARIA E ACQUA



ATTACCANO I NOSTRI CIBI

TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI CIBI

MENO EFFICACI

ESSICCAMENTO SALATURA AFFUMICAMENTO



VUOTO



SI ELIMINA L'ARIA

LIOFILIZZAZIONE



SI ELIMINA L'ACQUA E SI POLVERIZZA

CALORE



STERILIZZAZIONE A 120°

FREDDO



REFRIGERAZIONE DA +4° A -5° VERDURA



CONGELAZIONE DA -5° A -15°



SURGELAZIONE FREEZER - 40° POI - 18°

1° gamma - Prodotti freschi del mercato:

- * prodotti freschi che hanno avuto lavorazioni minime dall'industria
- * devono essere ancora lavorati prima dell'uso (Ortofrutta, ittica e carne)



Descrizione:

- Prodotti freschi;
- Da lavorare;
- Conservabilità breve.

Esempio:

Ortaggi freschi,
mezzene di carne.

1 Gamma

Le lavorazioni successive sono:

- Lavaggio;
- Taglio;
- Preparazioni;
- Cottura;
- Porzionamento.



2° gamma - Pronti all'uso (Semilavorati):

- * Prodotti che hanno subito lavorazioni industriali, come: lavaggio, taglio, cottura e un processo di conservazione.
- * Prodotti pastorizzati, sterilizzati. Sono ad esempio: ortaggi in scatola, liofilizzati, semilavorati, farine speciali



Descrizione:

- Scatolame pronto per la lavorazione in cucina;
- Lunga conservabilità.

Esempio:

Ortaggi in scatola, semilavorati di pasticceria, farine speciali.

2 Gamma

Le lavorazioni successive sono:

- Preparazione;
- Cottura;
- Porzionamento.



3° Gamma - Pronti alla cottura (Ready to cook):

- * prodotti conservati a basse temperature come congelati e surgelati
- * hanno subito tutte le lavorazioni tranne la cottura.



Descrizione:

- Surgelati, pronti per la cottura;
- Lunga conservabilità.



Esempio:

Ortaggi;
Prodotti ittici;
Carni pulite;
Porzionati;
Surgelati.

3 Gamma

Le lavorazioni successive sono:

- Cottura;
- Formulazione della ricetta.



4° Gamma - Pronti al consumo (Ready to eat):

- * Prodotti ortofrutticoli, freschi, confezionati e pronti per il consumo.
- * Sono sottoposti a processi tecnologici seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, mondatura, taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.



Descrizione:

- Prodotti freschi già puliti e tagliati, crudi o cotti, pronti per essere serviti direttamente;
- 7-21 giorni di conservabilità.

Esempio:

Antipasti pronti;
Insalate lavorate e
pretagliate;
Dessert pronti.

4 Gamma

Le lavorazioni successive sono:

- Porzionamento.



5° Gamma - Pronti da riscaldare (Ready to heat):

- * Prodotti freschi, crudi o cotti conservati in sottovuoto.
- * Conservati a 0-3°C per 10-20 giorni.
- * Serviti caldi dopo riscaldamento - rigenerazione.



Descrizione:

- Piatti già cotti e poi conservati (ad una temperatura di 0 – 3°C o surgelati o sottovuoto);
- In base al tipo di conservazione applicata la conservabilità varia da 6 giorni a 6 mesi.

Esempio:

Pietanze pronte refrigerate o surgelate o sottovuoto: lasagne al forno, parmigiana.

5 Gamma

Le lavorazioni successive sono:

- Rigenerazione;
- Porzionamento.



I prodotti sotto la terza gamma vengono usati nelle cucine tradizionali. Quelli della IV e V gamma sono indirizzati a centri di produzione pasti o autogrill.



Prodotti	Descrizione	Conservabilità Media	Esempio	Lavorazione Successive
I Gamma	Prodotti freschi, da lavorare	Conservabilità ridotta, qualche giorno	Ortaggi freschi mezzene di carne	Lavaggio, taglio preparazioni, cottura e porzionamento
II Gamma	Prodotti conservati pronti per la lavorazione in cucina	Conservabilità lunga, nell'ordine di mesi/anni	Ortaggi in scatola, semilavorati di pasticceria, farine speciali	Preparazioni, cottura, prozionamento
III Gamma	Prodotti surgelati pronti per la cottura	Conservabilità lunga nell'ordine di alcuni mesi	Ortaggi, prodotti ittici Carni: puliti Porzionati e surgelati	cottura formulazione della ricetta
IV Gamma	Prodotti freschi già puliti e tagliati, crudi o cotti, pronti per essere serviti direttamente	Conservabilità di 7-21 giorni	Antipasti pronti, insalate lavate e pretagliate, dessert pronti	Porzionamento
V Gamma	Piatti cucinati conservati ad una temperatura di 0-3° c o surgelati o sottovuoto	Conservabilità variabile tra i 6 giorni ad i 6 mesi a seconda del tipo di conservazione applicata.	Pietanze pronte refrigerate, surgelate, sottovuoto: lasagne Al forno, parmigiana (prodotti per autogrill)	Rigenerazione e porzionamento