

Active packaging, alimenti più sicuri
UNA NUOVA IMPORTANTE SCOPERTA ALLA PORTO CONTE RICERCHE*Tonino Meloni*

Non è facile per le aziende alimentari sarde esportare i prodotti tradizionali. Molti alimenti infatti, presentano problemi non facili da superare: indurimento, comparsa di muffe, perdita di fragranza e consistenza. Ma questi ostacoli possono essere superati. Alcuni anni fa a Tramariglio, i ricercatori di Porto Conte Ricerche misero a punto un sistema di confezionamento "ad hoc" per la pardula, un dolce tradizionale la cui durata fu portata da 3-4 giorni a 6-7 settimane grazie a un sistema di confezionamento in atmosfera protettiva (Map).

La stessa tecnologia oggi consente di conservare più a lungo paste fresche, formaggi, insaccati e altri alimenti. Attualmente la Porto Conte Ricerche ha in corso nuove sperimentazioni di confezionamento come il sistema "Active packaging" che permetterà alle aziende sarde di esportare i propri prodotti anche in Cina, India e Russia. La ricerca, infatti, consente loro di confezionare alimenti preparati con ingredienti naturali, in modo da affrontare viaggi di lunga durata senza dover ricorrere a conservanti e aromi di origine chimica.

Ciò riguarda anche i dolci tradizionali, per i quali la vita di scaffale è limitata dalle muffe che si formano a causa dell'ossigeno. La soluzione del problema sta dunque nell'eliminare l'ossigeno. «I sistemi studiati - spiega Tonina Roggio -, responsabile a Porto Conte dell'Area ricerca e sviluppo, sono la Map e gli assorbitori di ossigeno. La Map si basa, appunto, sul principio di creare all'interno della confezione un'atmosfera a composizione nota, eliminando l'aria e sostituendola con una miscela di anidride carbonica e azoto". Questo sistema però non è efficace per tutti i prodotti. per cui alla Porto Conte Ricerche è stato sperimentato l'Active packaging o "confezionamento attivo". I ricercatori Pasquale Catzeddu, Nicola Secchi e Giuseppe Stara spiegano in cosa consiste: «E' stata studiata - affermano - una confezione costituita da un vassoio contenente il prodotto alimentare e un sacchetto sigillato contenente sostanze naturali e biodegradabili che assorbono l'ossigeno presente all'interno; il tutto è chiuso da una pellicola che impedisce lo scambio tra l'aria presente all'interno e all'esterno della confezione. Questo sistema, detto Oxygen Scavenger o assorbiti-ossigeno, impedisce perciò la formazione delle muffe e permette al prodotto di durare molto più a lungo».

Recentemente i ricercatori di Porto Conte Ricerche hanno utilizzato il sistema del "packaging attivo" per aumentare la durata del savoiardo, coinvolgendo nel progetto denominato "Packaging innovativo", ben 42 imprese. L'idea chiave è che innovazioni tecnologiche, mai sperimentate prima d'ora nell'isola e non ancora applicate in Italia, vengano adattate alle metodologie di produzione tradizionali per preservare il più possibile il sapore, la consistenza e le caratteristiche nutrizionali. I risultati finali della sperimentazione verranno diffusi il prossimo giugno, ma le imprese partecipanti al progetto sono già pronte ad adottare la nuova tecnologia. Sergio Uzzau, amministratore di Porto Conte ricerche, spiega che il progetto Packaging Innovativo "rappresenta un modello efficace di sinergia tra il mondo della ricerca e quello della produzione, poiché ha liberato le aziende dal peso economico dovuto all'individuazione delle tecniche di confezionamento più adeguate". E il consumatore? «Questa è la parte a valle del progetto che vorremmo testare», spiegano Mario Masini, Marco Rau e Stefano Esca, responsabili di alcune delle imprese coinvolte nel progetto.