Macelleria Gastronomia

Pescetto

Consigli pratici per un corretto utilizzo del:

Sottovuoto

Introduzione

Il confezionamento sottovuoto è una tecnica che permette di conservare i prodotti per un periodo superiore alla semplice refrigerazione. Consiste essenzialmente nella realizzazione di un vuoto intorno alla carne mediante una pellicola impermeabile ai gas. La quasi assoluta mancanza di aria e quindi di ossigeno, riduce la proliferazione dei germi di putrefazione; inoltre lo sviluppo della flora lattica inibisce la flora d'alterazione e quindi migliora la conservazione della carne.

Tempi di conservazione

In condizioni ideali i tempi di conservazione della carne sottovuoto sono molto lunghi (oltre 10 settimane). In condizioni standard i tempi di conservazione variano a secondo del prodotto e soprattutto della temperatura di conservazione. Tendenzialmente si può affermare, su prove empiriche, che i tempi di conservazione si triplicano rispetto al semplice refrigeramento.

Per i salumi il confezionamento sottovuoto non è necessario solo per la loro conservazione, ma anche per il mantenimento delle proprietà organolettiche, quindi della "freschezza".

prodotto	conservazione in frigo	coservazione sottovuoto in frigo
bovino-vitello-suino		
arrosto	4-5 gg	3-4 sett
magro da brodo	4-5 gg	3-4 sett
spezzatino	4-5 gg	3-4 sett
fettine	4-5 gg	3-4 sett
macinato	1-2 gg	5-6gg
carne con osso	4-5 gg	2-3 sett
pollo e tacchino		
arrosto	2-3 gg	10 gg
fettine	2-3 gg	10 gg
macinato	1 gg	4 gg
formaggi		
freschi	1 sett.	3-4 sett
stagionati	3-4 sett	da 6 mesi a 1 anno

Inconvenienti

La carne sottovuoto prende un colore inconsueto (un po' cupo) ma non anormale. Soltanto dopo un'ora la carne, perfettamente riossigenata, ritorna al suo naturale colore.

All'apertura del sottovuoto la carne presenta un leggero odore acidulo che sparisce rapidamente e non pregiudica in nessun modo la qualità del prodotto.

La carne con l'osso può creare dei fori nella busta che fa perdere il vuoto alla confezione.

Macelleria Gastronomia Pescetto
di Pescetto Simona & C. S.a.s.
Via Sarzana, 243
19126 La Spezia
Tel: 0187509681
Cell: 3939004091
e-mail: macelleriapescetto@libero.it
alessandroaiello@alice.it