

Freschezza



Ci sembra appropriato dedicare un'intera Infoletter al tema „freschezza” non perché sia un concetto divenuto di moda, ma perché ci occupa e preoccupa ogni giorno. La freschezza di prodotti facilmente deperibili è la condizione fondamentale della loro vendibilità. Le nostre riflessioni si basano in buona parte su importanti lavori di ricerca e sulla nostra esperienza soggettiva. È naturale che il consumatore la pretenda e quindi la freschezza è un elemento essenziale della qualità, un argomento della dialettica commerciale e una motivazione della mobilità del compratore. Estesi sondaggi, eseguiti in tutte le nazioni europee, in particolar modo negli ambiti di lingua tedesca, dimostrano che l'acquisto di frutta e verdura fresche è uno dei principali motivi degli spostamenti regolari di consumatori. La freschezza è il suo criterio dominante; la buona presentazione degli articoli, la provenienza, le conoscenze o le indicazioni in merito ai valori nutritivi e ai contenuti di vitamine, contribuiscono a determinare la decisione di acquistare; è stato accertato che il prezzo ha un ruolo nettamente meno importante.

Quindi, la freschezza ha un alto valore di scala. Approfondiamo il concetto. Fresco scindalbero? Fresco di raccolta? Ciò che sembra fresco all'occhio, lo è anche intrinsecamente? Non siamo in grado di rispondere a tutte le domande. Sono in corso in Europa tentativi di stabilire parametri e criteri di definizione della freschezza. Con quali strumenti di misurazione i ricercatori affrontano il complicato problema della freschezza di frutta e verdura? Noi qui di seguito diamo conto delle nostre conoscenze.

Il concetto di freschezza

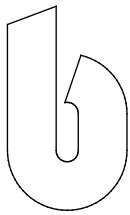
Wikipedia dice che *freschezza* deriva dal latino *priscus* (*prossimo all'origine*) e definisce lo stato percepito all'origine di un prodotto commestibile, che sia sottoposto a un processo di cambiamento. In questo processo è compresa l'evoluzione della maturazione.

Osserviamo che i criteri di giudizio variano per un certo numero di verdure, lo stato di freschezza delle quali è facilmente percepibile dall'aspetto; è più difficile e complicato, invece, formarsi un giudizio sulla freschezza di un frutto.



Fatti

La percezione di freschezza consiste nella personale valutazione dell'aspetto, della sostanza e della resistenza di un prodotto. *Freschezza* racchiude un complesso di caratteristiche interne ed esterne, che rendono assai difficile coglierne il significato con obiettività e fondatezza. Il regime di umidità (grado di freschezza esterno) e la concentrazione di sostanze minerali benefiche e vitamine, hanno importanza per la definizione della freschezza di frutta e verdura.



Affermazioni

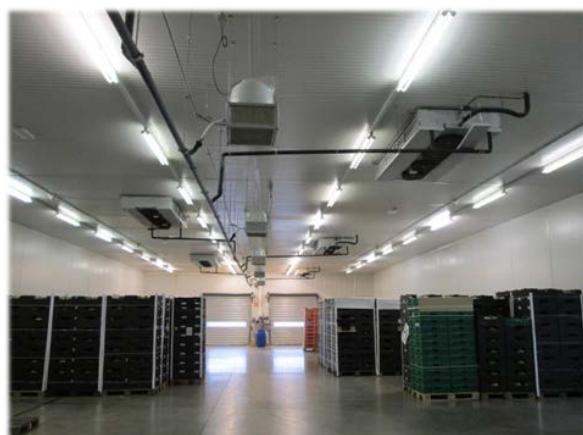
- Un prodotto è fresco nello stato in cui si trova nel momento appropriato del raccolto. Ciò che segue, lavorazione competente, ottime condizioni di trasporto, magazzinaggio ideale, cura e condizioni climatiche ottimali, è causa di perdita di freschezza.
- Frutta e verdura sono fresche quando siano intatte le caratteristiche interne ed esterne (consistenza) in occasione del consumo.
- Frutta e verdura sono fresche quando, al momento del consumo, siano inalterati i loro valori nutritivi e fisiologici.
- Frutta e verdura sono fresche quando, al momento del consumo, siano inalterati il profumo e il potenziale gustativo.
- Frutta e verdura sono fresche quando superano l'esame visuale e, eventualmente, tattile del consumatore.
- La dinamica del deperimento condiziona il periodo di tempo entro il quale un prodotto, in possesso del consumatore, conserva la sua idoneità al consumo,
- La conservazione con mezzi tecnici della resistenza di un prodotto, ne prolunga la vita, ma non esercita alcun influsso sulla freschezza.
- Il punto ideale di freschezza è determinato dai valori massimi di tutte le caratteristiche organolettiche, come contenuto in sostanze nutritive, gusto, consistenza ecc.
- Per essere percepiti come fresche la frutta e la verdura devono essere esenti da ogni traccia di deterioramento.

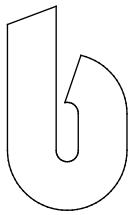


Tecnologie ritardanti (rallentatori del deterioramento)

Il processo di deterioramento inizia con il raccolto. Esistono, benché sembrino configurare una contraddizione, tecnologie e processi intesi a rallentare il più possibile il processo di deterioramento. Di seguito ne elenchiamo alcuni (esclusi i metodi d'irradiazione ecc.).

Freddo/Refrigerazione: la refrigerazione è il metodo più usato e più naturale per rallentare il processo d'invecchiamento e deterioramento, ossia di ritardare la perdita di freschezza. Costose installazioni frigorifere, magazzinaggi e trasporti adeguati presuppongono forti investimenti. La sorveglianza e il monitoraggio delle temperature adatte ai singoli prodotti sono un elemento importante dell'attività di riduzione al minimo possibile della perdita di freschezza.





Atmosfera controllata: nella cosiddetta cella a gas il prodotto è stivato a temperatura molto ridotta, umidità dell'aria relativamente alta e un contenuto molto alto di CO₂. Si ottiene in questo modo un forte rallentamento o addirittura l'interruzione della maturazione. Questo metodo è abbastanza costoso e non è adatto a tutti i prodotti (è impiegato in particolare per mele e kiwi).

Hydrocooling: questa tecnica consiste nell'immersione dei prodotti in acqua gelida. Con questo metodo la temperatura del nucleo dei frutti è abbassata in un tempo molto breve e il processo di maturazione rallentato. Nel caso di altre pratiche di raffreddamento, per esempio il Vakuumcooling, non si toglie umidità ai frutti, che rimangono resistenti più a lungo. La tecnica è particolarmente adatta a prodotti sensibili alla perdita di umidità, per es. frutta a nocciolo (ciliegie) e per i finocchi.

Surgelazione: i prodotti congelati non sono considerati freschi, sebbene frutta e verdura, surgelate nel momento ideale del raccolto, siano in assoluto i prodotti più freschi, a condizione che la filiera del freddo sia stata perfettamente gestita alle temperature prescritte.

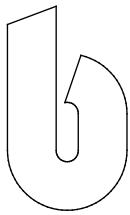


In che modo determinare la freschezza di un prodotto?

Ottica, consistenza e profumo: i nostri sensi ci permettono di riconoscere la freschezza di un prodotto, benché ognuno di noi possa avere un concetto diverso della freschezza. Molte persone considerano fresco e gustoso un frutto stramaturo, che esce esternamente intatto dal frigorifero. Magari le giovani generazioni preferiscono addentare una pesca croccante, che altri definirebbero acerba e incommestibile. Solo se dispone di un manuale di accurate specificazioni e sia stato istruito ed aggiornato con regolarità, un team di controllori può essere in grado di giudicare obiettivamente e coerentemente della freschezza di un prodotto e garantire che il giudizio possa essere condiviso da un significativo numero di persone.



Tecnologia: la freschezza può essere determinata solo ad alto costo e anche qui esistono diversi metodi, costruiti soggettivamente. La freschezza obiettiva, a parte la definizione che un prodotto deve essere sano, può essere accertata solo in parte e nella pratica è ancora un'utopia. Non sono disponibili strumenti di misurazione, che stabiliscano l'effettiva freschezza di un prodotto e che possano essere impiegati nel controllo di tutti i prodotti o di una loro parte. È possibile misurare il contenuto di acqua, zucchero e la consistenza. Per ottenere valide conclusioni bisogna elaborare parametri comuni a migliaia di banche dati. Sono in corso intensi tentativi e potrebbe in futuro essere disponibile uno strumento che riesca a stabilire l'effettiva freschezza di un prodotto, la sua durata dal raccolto e quei valori che riflettano la nostra concezione di freschezza, ovvero la freschezza soggettiva.



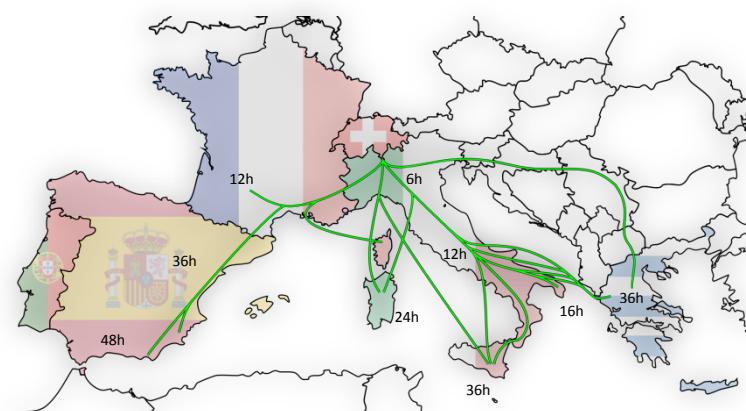
Tracciabilità e valori intrinseci: sono effettivamente gli strumenti più importanti, che ci permettono oggi di esprimere giudizi sulla freschezza di un frutto. Sulla base della documentazione di ogni singolo lotto, dal luogo della raccolta fino alla fornitura, possono essere tratte conclusioni sul grado di freschezza di un prodotto. Con lo scopo di aiutare gli addetti alla disposizione abbiamo sviluppato nostri programmi, uno dei quali è Fresh Control, che permette di stabilire i tempi, trascorsi e attuali, degli effettivi processi di ogni lotto. In combinazione con le valutazioni dei valori intrinseci a disposizione, lo specialista dispone dei dati più importanti e degli strumenti di controllo, che gli permettono di eseguire i suoi compiti nel migliore dei modi.



In che modo è mantenuta la freschezza ideale?

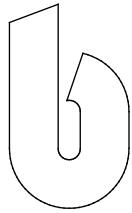
La rapidità è il fattore principale del mantenimento della freschezza. Il punto di partenza è costituito dal momento del raccolto, correttamente individuato ed eseguito secondo le specifiche di ogni prodotto. Da questo momento bisogna non perdere tempo e da questo momento è un problema di logistica, ossia dei tempi di distribuzione. Il motto è: rapidità = freschezza.

Ecco un quadro generale delle vie e dei tempi di trasporto dalle diverse provenienze.



Grazie alla pluriennale collaborazione e alla comunicazione con i fornitori, nel tentativo di migliorare soprattutto la resistenza dei prodotti *dal momento del loro raccolto* e di sviluppare e introdurre nuove varietà, organoletticamente migliori, possiamo essere sempre maggiormente all'altezza del compito del mantenimento della freschezza.

Anche il continuo miglioramento dei sistemi d'imballaggio, per assicurare il trasporto più accurato possibile di prodotti appena raccolti, contribuisce ad adempiere all'esigenza di freschezza.



Conclusioni & credo

- Controlli continui dei valori intrinseci
- Controlli continui dei valori gustativi
- Vie di trasporto dirette
- Preferenza per le zone di produzione più vicine
- Trasporto controllato
- Personale accuratamente istruito
- Esclusione delle rimanenze alla produzione
- Nessuna rimanenza nelle piattaforme, nelle centrali di distribuzione e nei negozi.

Cari saluti

BUONVICINI AG