

CONCENTRAZIONE DEGLI ALIMENTI LIQUIDI

Per **concentrazione** si intende la rimozione selettiva di una frazione dell'acqua di costituzione degli alimenti

Si effettua allo scopo di:

- Risparmiare in termini di volume e peso in fase di confezionamento, trasporto e stoccaggio di prodotti finiti o semilavorati destinati all'industria di trasformazione
- favorire la stabilizzazione dell'alimento (attraverso la riduzione del contenuto in acqua e dell' a_w)
- pretrattare materiali destinati a successive lavorazioni (essiccamento, liofilizzazione, cristallizzazione, ecc.)
- recuperare nutrienti da acque di lavaggio o effluenti e depurare gli stessi

Punta a realizzare:

- La massima efficienza nel corso del processo minimizzando i costi di lavorazione
- ridurre quanto più possibile:
 - la perdita di componenti volatili aromatici
 - i fenomeni degradativi a carico dei componenti termolabili e nutritivi.

La concentrazione di un prodotto alimentare si può ottenere impiegando tecnologie diverse, basate su differenti principi fisici.

Importante è individuare per ogni tipo di alimento il processo più idoneo a preservarne le caratteristiche nutrizionali, sensoriali, strutturali.

LE PRINCIPALI TECNICHE DI CONCENTRAZIONE APPLICATE AGLI ALIMENTI SONO



- 1. concentrazione per evaporazione**
- 2. crioconcentrazione**
- 3. concentrazione tramite processi a membrana.**

Esempi di prodotti concentrati

