

Le tecnologie alimentari rappresentano il complesso di operazioni e processi volti ad ottenere alimenti finiti o semilavorati dalle materie prime alimentari prodotte dall'agricoltura, dall'allevamento e dalla pesca

*PAESI
“INDUSTRIALIZZATI”*

INTERVENTO DELLA
TECNOLOGIA SU TUTTI GLI
ALIMENTI, ANCHE SU QUELLI
CONSUMATI ALLO STATO
FRESCO (FRUTTA E ORTAGGI,
UOVA PESCE, CARNE).

*QUESTI ALIMENTI POSSONO SUBIRE TRATTAMENTI TECNOLOGICI
QUALI:*

PULITURA;
SELEZIONE;
CONFEZIONAMENTO;
CONSERVAZIONE MEDIANTE REFRIGERAZIONE.

PER GLI ALIMENTI "CONSERVATI" L'INTERVENTO
TECNOLOGICO RISULTA PIU' COMPLESSO:



PROLUNGAMENTO DELLA DISPONIBILITA' DELL 'ALIMENTO NEL
TEMPO



MODIFICAZIONE PIU' O MENO PROFONDA DELLE
CARATTERISTICHE DI ASPETTO, DI GUSTO E NUTRIZIONALI DEI
PRODOTTI FRESCHI DA CUI DERIVANO.

LE PIU' CONSOLIDATE TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE SONO:

- CONGELAMENTO
- STERILIZZAZIONE TERMICA
- DISIDRATAZIONE

ALLA CATEGORIA DI PRODOTTI CONSERVATI APPARTENGONO:

- LE CONSERVE IN SCATOLA VEGETALI, DI CARNE E DI PESCE;
- I SURGELATI;
- I PRODOTTI ESSICCATI;
- I LIOFILIZZATI.



ANCORA PIU' "RADICALE" E' L'INTERVENTO TECNOLOGICO
NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI "TRASFORMATI"



*ELABORAZIONE E TRASFORMAZIONE
PROFONDA DELLE MATERIE PRIME*

SI DISTINGUONO:

- ***PRODOTTI DI PRIMA TRASFORMAZIONE*** OTTENUTI DALLE MATERIE PRIME IN UN UNICO CICLO DI ELABORAZIONE INDUSTRIALE
- ***PRODOTTI DI SECONDA TRASFORMAZIONE*** DERIVANTI DALL'ELABORAZIONE DI INGREDIENTI OTTENUTI A LORO VOLTA DA UN PROCESSO INDUSTRIALE.

ESEMPI DI PRODOTTI DI PRIMA TRASFORMAZIONE

UVA  VINO

OLIVE  OLIO

LATTE  FORMAGGI

BIETOLE  ZUCCHERO (SACCAROSIO)

ESEMPI DI PRODOTTI DI SECONDA TRASFORMAZIONE

FARINA

LIEVITO  PANE E PRODOTTI DA FORNO

SALE

ALTRI INGREDIENTI

N.B. NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI SECONDA TRASFORMAZIONE VENGONO IMPIEGATI ANCHE INGREDIENTI CHE NON PROVENGONO DALL'INDUSTRIA ALIMENTARE DI PRIMA TRASFORMAZIONE, MA DALL'INDUSTRIA CHIMICA E BIOCHIMICA: AROMI, CONSERVANTI, COLORANTI, ADDENSANTI, NUTRIENTI, ECC. COMPOSTI CHE COSTITUISCONO LA VASTA CATEGORIA DEGLI ADDITIVI E DEI COADIUVANTI TECNOLOGICI.

I CONSUMI ALIMENTARI IN ITALIA

PRODOTTI MAGGIORMENTE CONSUMATI:

- Alimenti freschi
- Alimenti di 1^a trasformazione (formaggi, salumi, vino, conserve in scatola)
- Pane, Pasta,

Il consumatore italiano ricorre largamente agli alimenti tipici
Tecnologia alimentare può avere un ruolo anche per questi prodotti.

Parte dell'industria mantiene ancora, per i prodotti di più largo consumo, caratteristiche tradizionali :

-polverizzazione delle imprese;

-presenza di una larga fascia di imprese artigianali

Il consumo di alimenti "freschi" rappresenta un indice molto significativo di evoluzione del costume alimentare e delle tecnologie di produzione e distribuzione.

IL CASO DEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO



ECONOMIA PREVALENTEMENTE AGRICOLA
AUTOCONSUMO

CARENZA DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE
CIRCUITI DI DISTRIBUZIONE MOLTO RISTRETTI

CONSUMI FORTEMENTE LEGATI ALLA STAGIONALITA' E ALLE POSSIBILITA'
DI OFFERTE DALL'AREA GEOGRAFICA



VARIETA' DEI PRODOTTI LIMITATA



AMPIA POSSIBILITA' D'INTERVENTO E DI ESPANSIONE DELLE TECNOLOGIE
ALIMENTARI

IL CASO DEI PAESI INDUSTRIALIZZATI



URBANIZZAZIONE -INDUSTRIALIZZAZIONE

SVILUPPO DI TECNICHE DI CONSERVAZIONE E DI TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI IN GRADO DI GARANTIRE IL TRASFERIMENTO DALLE ZONE DI PRODUZIONE A QUELLE DI CONSUMO

INDUSTRIALIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE

Processo che ha dominato lo sviluppo del settore alimentare nel mondo occidentale negli ultimi 50 anni.

Aumento crescente dei consumi di alimenti conservati e trasformati fino a diventare componenti prevalenti della dieta.

In questo senso una diminuzione dei consumi di alimenti freschi può essere visto come indice di "evoluzione" e di "benessere" e dovrebbe comportare un miglioramento degli standard alimentari.

Recentemente però il consumatore (?) torna a richiedere alimenti freschi che abbiano subito il minimo di manipolazioni (*minimally processed foods*)
In questo caso la crescita di consumi di alimenti freschi diventa segno di miglioramento ed evoluzione.



Tutto ciò deriva da una crescente attenzione dei consumatori ai problemi legati all'alimentazione e alla salute