LINEE GUIDA PER LA TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI VEGETALI SU PICCOLA SCALA

Elena Venir
Enrico Maltini
Mara Lucia Stecchini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Università degli Studi di Udine

Progetto MIERI: "Miniaturizzazione e semplificazione di linee di trasformazione per piccole produzioni agroalimentari ed impiego di energie rinnovabili", finanziato dal MiPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Coordinamento: Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura
CRA-IAA, Milano

LINEE GUIDA
PER LA TRASFORMAZIONE
DI PRODOTTI VEGETALI
SU PICCOLA SCALA

Elena Venir, Enrico Maltini, Mara Lucia Stecchini

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine
Via Sondrio 2/A
33100 Udine

PREFAZIONE

Viene qui affrontata la tematica inerente la lavorazione delle conserve vegetali, in relazione alla sicurezza microbiologica, in realtà produttive di medio-piccole dimensioni, quali le aziende agricole multifunzionali ed, in genere, le micro-imprese. In queste realtà, la variabilità in termini di tecniche di produzione e tipologie merceologiche, unitamente all'artigianalità e all'attenzione rivolta alla qualità delle materie prime, che si traducono in prodotti finiti ad elevata specificità sensoriale, rappresentano caratteristiche comuni da preservare, in un ottica di valorizzazione dei prodotti aziendali. Anche per tali categorie di prodotti non è possibile prescindere da considerazioni riguardanti la sicurezza per il consumatore, requisito essenziale perseguibile attraverso interventi anche diversi, ma sempre riconducibili a pochi, seppure fondamentali, parametri. Con questo intento sono state redatte le presenti linee guida, frutto dell'analisi diretta delle procedure produttive, resa possibile da un approccio integrato, generato dalla fattiva collaborazione tra Università e Organi di Controllo.

26 Settembre 2012