

DISCRIMINANTI DI QUALITÀ DELLE PASTE ALL'UOVO SECCHHE

La possibilità di determinare dei “discriminanti” di qualità in prodotti destinati all'uso alimentare sta sempre più interessando piccole, medie e grandi industrie. Il mercato, infatti, sta prestando una crescente attenzione al prodotto in cui qualità e tracciabilità sono garanzie per il consumatore.

Lo studio oggetto della ricerca ha lo scopo di confrontare le caratteristiche della *Pasta di Camerino* con altri prodotti reperibili in commercio, per poter fornire le evidenze scientifiche delle differenze che caratterizzano un prodotto essiccato a bassa temperatura.

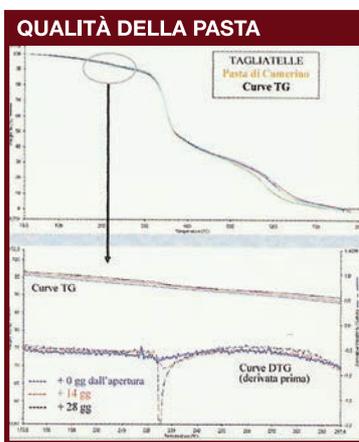
Lo studio sta riguardando tutti gli aspetti che contribuiscono alla determinazione di *discriminanti della qualità del prodotto*, mediante analisi microbiologiche e definizione di caratteristiche chimiche, chimico-fisiche, organolettiche, ecc. sul prodotto tal quale.

ANALISI MEDIANTE TECNICHE TERMOANALITICHE

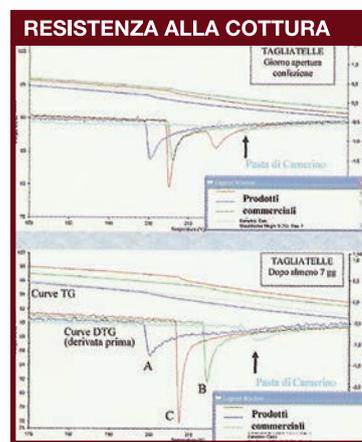
La termanalisi è una tecnica che permette di valutare dei parametri chimici e chimico-fisici del campione in esame senza alcun trattamento preventivo (nessuna purificazione, estrazione, derivatizzazione, ecc.) e quindi nella sua originale integrità.

Negli esempi sotto riportati si è presa in considerazione *l'acqua legata*, che viene determinata mediante curva TG e DTG a temperature comprese tra 150 e 250 °C, e *che è strettamente correlata alla matrice proteica ed alla struttura intrinseca della pasta in esame*.

DAI GRAFICI
SI POSSONO DEDURRE
DUE ASPETTI
FONDAMENTALI
TIPICI DELLA
PASTA DI CAMERINO



Malgrado il passare del tempo dall'apertura della confezione, *l'acqua legata non si modifica in modo significativo, segno di una ottima qualità della pasta* e della sua essiccazione.



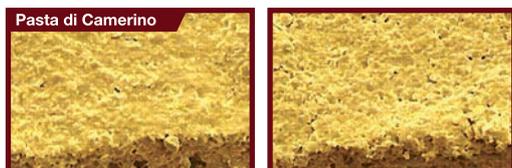
Rispetto ad altri prodotti reperibili in commercio, *l'acqua legata è rilasciata sempre a più alta temperatura, anche giorni dopo l'apertura della confezione, segno di un legame a più alta energia, da cui consegue una migliore resistenza alla cottura* oltre alla conservazione di nutrienti.



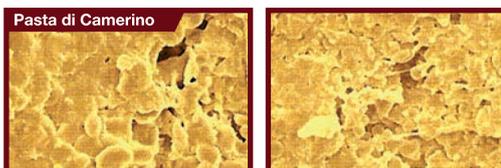
ANALISI MEDIANTE SCANNING ELECTRON MICROSCOPY (SEM)

La possibilità di visualizzare la struttura e le caratteristiche microscopiche aiuta ad interpretare le risposte analitiche oltre che a facilitare il confronto a chi non è esperto in tecniche analitiche strumentali moderne.

Le immagini sono riferite ad un campione di tagliatelle *La Pasta di Camerino* confrontate con uno dei prodotti commerciali analizzati in parallelo con le tecniche termooanalitiche.

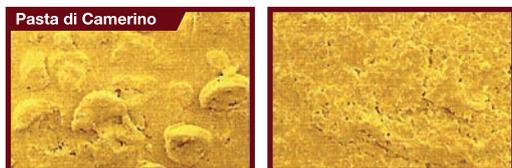


Dal confronto delle due foto si può notare la rugosità della superficie. La Pasta di Camerino mostra una superficie **molto omogenea e con poche spaccature**.

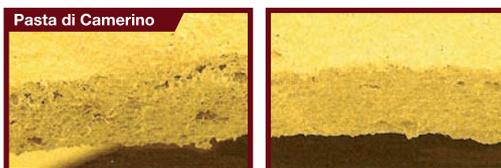


La Pasta di Camerino mostra sulla superficie poche particelle isolate, con una evidente **migliore struttura omogenea**.

Dal confronto delle due foto si può notare la presenza sulla superficie di piccole particelle che andranno sicuramente perse durante il processo di cottura.



Dal confronto delle due foto si può notare la rugosità della superficie. La Pasta di Camerino mostra una superficie **rugosa ma non spaccata**.



essiccazione, quali quelle tipiche della Pasta di Camerino è chiaramente molto differenziata. Dal confronto, si nota una struttura caratterizzata da una tessitura più larga ed omogenea da cui consegue una migliore resa.

VISTA IN SEZIONE

Dalle due foto a lato si può notare la differenza dell'interno dei due diversi tipi di pasta. La struttura che si ottiene con un impasto di migliore qualità ed una inferiore temperatura di