

Escalero

INFORMA

► **Il sottovuoto per conservare e cuocere**

Il confezionamento sottovuoto degli alimenti è una tecnica di conservazione molto utile in cucina e nella distribuzione moderna. Questo sistema di confezionamento rallenta la crescita di buona parte dei microrganismi che hanno bisogno dell'ossigeno per proliferare. Questo si traduce in enormi vantaggi nell'economia di un'attività e consente di:

- > **ottimizzare gli acquisti**
- > **programmare efficacemente il lavoro settimanale**
- > **evitare gli sprechi**
- > **ampliare il menù e la proposta di prodotti alla clientela**
- > **razionalizzare gli spazi in frigorifero**
- > **proporre un prodotto conservato igienicamente e quindi qualitativamente migliore**

Tutto questo è possibile grazie all'acquisto di una macchina professionale per il sottovuoto a campana e all'utilizzo di appositi sacchetti.

► **Lunga vita agli alimenti**

Tutti i prodotti confezionati sottovuoto e conservati a bassa temperatura si mantengono più a lungo, incrementando la cosiddetta "shelf-life", senza comprometterne gli aspetti organolettici che sono la qualità, il colore, l'aroma ed il sapore.

► **Quando serve l'atmosfera modificata?**

Con il confezionamento sottovuoto in atmosfera modificata (MAP) si toglie l'aria e si introducono in busta delle miscele calibrate di gas che combattono efficacemente la naturale decadenza del prodotto, ne prolungano la durata, controllano l'umidità ed impediscono lo schiacciamento del prodotto stesso (es.: la pasta fresca). Nelle carni rosse a volte si possono creare problemi di inscurimento.

L'inserimento di ossigeno miscelato con azoto ed anidride carbonica aiuta a mantenere il colore intatto per molti giorni.

► **La cottura sottovuoto**

Nella cottura sottovuoto l'acqua bolle ad una temperatura inferiore ai 100°C e questo preserva i componenti più sensibili dei cibi. Molti elementi utili quali vitamine, proteine e grassi oltre alle sostanze profumate, rimangono inalterati. Questa tecnica comporta l'utilizzo di appositi sacchetti sottovuoto resistenti al calore.

Escalero

L'Igiene, la Qualità, l'Aspetto e la Freschezza del prodotto vengono mantenuti integri nel tempo.

QUINDI:

> Si possono mantenere inalterate le qualità degli alimenti per un periodo di tempo notevolmente superiore a quello normalmente realizzabile.

Non tutti i prodotti, però, hanno la stessa durata di conservazione sottovuoto.

Es.: La carne fresca può essere conservata per circa **20/30 giorni**.

Il pesce fresco può mantenersi per circa **10 giorni**.

La pasta fresca all'uovo può mantenersi per circa **15 giorni**.

I formaggi e i salumi possono mantenersi anche per **alcuni mesi**.

> Si prolunga in genere la durata di conservazione da 3 a 5 volte in più rispetto al tempo tradizionale.

> Si possono risparmiare soldi eliminando gli scarti ed ottimizzando gli acquisti.

> Si possono ridurre gli spazi di stoccaggio dei prodotti nel frigorifero, poiché i prodotti di diverse tipologie confezionati sottovuoto possono essere immagazzinati nello stesso frigorifero e sovrapposti senza rischio di inquinamenti di sapori, colorazioni e odori.

> Si può programmare al meglio il lavoro in cucina sfruttando i tempi morti per la preparazione ed il confezionamento degli alimenti.

ATTENZIONE: Il prodotto confezionato sottovuoto, deve essere poi riposto e conservato in frigorifero a +1°C ÷ +4°C

Escalero

► La tecnica del sistema sottovuoto e consigli d'uso della macchina



Per ottenere un ottimo risultato finale occorre prestare attenzione a pochi ma determinanti consigli d'uso.

- > Visualizzare con il selettore **SEL** sulla scheda di comando della macchina sottovuoto il grado di vuoto "VAC" adeguato e necessario per l'alimento.
Ad esempio: **VAC: 99**
- > Visualizzare con il selettore **SEL** sulla scheda di comando della macchina sottovuoto il tempo di saldatura "SAL", espresso in secondi, adatto allo spessore delle buste utilizzate. Una saldatura uniforme ed adeguata delle buste è garanzia di tenuta delle stesse nel tempo.
Ad esempio: **SAL: 2.5**
- > Visualizzare con il selettore **SEL** sulla scheda di comando della macchina sottovuoto (quando predisposta per l'inserimento di gas tecnici - atmosfera modificata) la percentuale di miscela alimentare "GAS" da inserire nella busta.
Ad esempio: **GAS: 20**
- > Utilizzare solo buste per il confezionamento sottovuoto ad uso alimentare (generalmente denominate con sigla PA/PE ovvero Poliammide / Polietilene).
 - > Esistono in commercio buste adatte alla cottura sottovuoto, che resistono a temperature fino a 90/110 °C.
 - > È raccomandabile, quando si utilizza CO₂, usare buste del tipo "barrierato" (sono buste che evitano la fuoriuscita di tale miscela), oppure buste sottovuoto spessore 200 micron.
 - > Posizionare correttamente le buste all'interno della macchina sottovuoto, sopra la barra saldante, evitando pieghe.
- > Utilizzare le miscele di gas tecnici ad uso alimentare (Azoto, Anidride Carbonica e Ossigeno) solamente su indicazione del personale competente di aziende produttrici.
IMPORTANTE:
L'utilizzo di miscele compatibili con il prodotto può prolungarne la corretta conservazione

Escalero

► Vogliamo spendere due parole sui vantaggi del sottovuoto ed analizzare questi aspetti?

- > Igiene
- > Qualità
- > Freschezza
- > Aspetto
- > Migliore organizzazione del lavoro in cucina
- > Eliminazione degli odori

► Igiene:

Un qualsiasi prodotto confezionato sottovuoto è isolato dall'ambiente esterno ed è quindi protetto da contaminazioni che ne alterano l'aspetto, ne riducono la durata ed inquinano gli aromi naturali del prodotto. **Confezionando sottovuoto i cibi**, si è certi di presentare un prodotto igienicamente sicuro.

► Qualità:

Un qualsiasi prodotto confezionato sottovuoto è isolato dall'ambiente esterno ed è quindi protetto da contaminazioni che ne alterano l'aspetto, ne riducono la durata ed inquinano gli aromi naturali del prodotto. Confezionando sottovuoto i cibi, si è certi di presentare un prodotto igienicamente sicuro.

► Freschezza:

All'apertura della busta dei prodotti confezionati sottovuoto si noterà la freschezza originale dell'alimento.

► Aspetto:

Il cibo si mangia prima con gli occhi !!!

Il mantenimento della colorazione naturale del prodotto è importante!!!

Togliere dal frigorifero dopo 20/30 giorni una bistecca che abbia mantenuto la sua invitante colorazione rossa, oppure servire un formaggio che non sia ingiallito in superficie o dell'insalata che abbia mantenuto inalterato il suo aspetto è importante.

► Migliore organizzazione del lavoro in cucina:

Si può organizzare al meglio la capacità produttiva, riducendo i tempi morti. Dedicando solo poche ore alla settimana, dopo l'acquisto dal fornitore di fiducia, si possono porzionare, pulire e confezionare gli alimenti, anche in monoporzioni. Durante il servizio basta togliere dal frigorifero la confezione già pronta ed utilizzarla per la preparazione, ottenendo così un azzeramento degli scarti e dei tempi di lavorazione.

► Eliminazione degli odori:

Si apre il frigorifero e non si viene investiti dal tipico "tanfo" interno.

Escalero

RIASSUMENDO:

La macchina sottovuoto quali vantaggi può dare?

La macchina sottovuoto, tramite una pompa d'aspirazione, regolata e comandata da una scheda elettronica di controllo, estrae aria dall'apposita busta.

Riduce ed inibisce, quindi, la carica batterica presente nell'aria, causa della contaminazione e dell'invecchiamento dei cibi.

Prodotti come:

- > carne
- > pesce
- > formaggi
- > verdure
- > pasta
- > sughi
- > frutta
- > ecc.

possono essere confezionati sottovuoto.

Anche oggetti solidi sensibili alle polveri e all'umidità possono essere confezionati sottovuoto

Escalero



Avvertenze di manutenzione ordinaria della macchina sottovuoto



Prestare massima attenzione a questi pochi ma importanti consigli da seguire.

- > Controllare e sostituire periodicamente l'olio motore della pompa di aspirazione. L'efficienza della pompa garantisce il massimo rendimento e il raggiungimento del vuoto professionale **(si ricorda al riguardo di non aspirare farine o liquidi che possono compromettere la qualità dell'olio della pompa e l'utilizzo della stessa).**
- > Controllare la guarnizione di tenuta del coperchio.
- > Controllare e sostituire periodicamente il teflon della barra saldante.
- > Non utilizzare prodotti detergenti a base di alcol per la pulizia del coperchio.
- > Mantenere pulita la camera interna della macchina sottovuoto usando prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio INOX.
- > Impostare un tempo di saldatura della barra saldante adeguato allo spessore delle buste utilizzate. Si rischia altrimenti di bruciare inutilmente il teflon della barra saldante.

Escalero



Alta qualità
dei piatti in ogni momento.
Massima soddisfazione dei clienti e del proprietario.



Mai più scarti
poiché il cibo confezionato sottovuoto mantiene le sue qualità nel tempo.



Sicurezza alimentare
di tutti i prodotti serviti poiché correttamente conservati, in conformità al sistema HACCP.



Menù più ampio
sempre disponibile, sempre di ottima qualità.



Migliore organizzazione del lavoro in cucina
poiché al momento della cottura è già tutto preparato in porzioni pulite e conservate sottovuoto.



Risparmio di tempo
poiché nella cottura sottovuoto si accelera il tempo di cottura. L'acqua bolle ad una temperatura inferiore ai 100°C e questo preserva i componenti più sensibili dei cibi. Molti elementi utili, quali vitamine, proteine e grassi, oltre alle sostanze profumate, rimangono inalterati. Questa tecnica comporta l'utilizzo di appositi sacchetti sottovuoto resistenti al calore.



Acquisti oculati e programmati
in maggior quantità quando conviene o in stagione, con conseguente risparmio.



Minor perdita di peso
dei prodotti confezionati sottovuoto perché l'umidità del prodotto non si disperde in frigorifero.