

Abbiamo letto per voi:

Sostituzione parziale del sale nei prodotti carnei

In diversi paesi, ad esempio anche in Spagna e Brasile, sono in corso delle iniziative per la riduzione del sale da cucina nei cibi trasformati poiché il cloruro di sodio può avere effetti negativi sulla pressione arteriosa, favorendo lo sviluppo dell'ipertensione. Con l'obiettivo di ridurre la quantità di sale, nella produzione del *prosciutto crudo spagnolo* si è proceduto ad una parziale sostituzione del cloruro di sodio con altri tipi di sale (cloruro di potassio, di magnesio e di calcio) (1).

Per ciascuna di 3 varianti sono stati salati 16 prosciutti posteriori con 100% NaCl (variante 1), 50% KCl (variante 2), 55% NaCl, 25% KCl, 15% CaCl₂ e 5% MgCl₂ (variante 3). I prosciutti sono stati conservati in seguito per 12 giorni nei locali di salagione a 3 °C e con il 90% di umidità relativa. Per la variante di riferimento 1, la conservazione nel locale per l'aggiunta di sale mancante ha avuto la durata standard di 50 giorni. Per le varianti 2 e 3

del test la permanenza è durata 80 giorni, fino al raggiungimento del valore aw all'interno.

Le 3 varianti di prosciutto crudo, lasciate a maturare per 9 mesi non presentavano differenze significative nella scomposizione delle proteine. Per contro si sono constatate delle differenze a livello sensoriale.

Per le caratteristiche sensoriali, non si sono constatate differenze significative in merito all'aroma, alla consistenza ed alla succosità tra le varianti 1 e 2. Il sapore dei prosciutti prodotti con il 50% di cloruro di potassio (variante 2) è stato tuttavia giudicato amaro. La variante 3 con cloruro di calcio e di magnesio ha ottenuto per tutti i criteri sensoriali una nota inferiore rispetto al campione di riferimento 1.

Degli autori brasiliani hanno esaminato l'influenza dei sali alternativi sulla qualità della *mortadella con tenore ridotto di grasso* (2). Sono state prodotte sei diverse varianti con ridu-

zioni rispettivamente del 50 e del 75% di NaCl. Si è constatato che il cloruro di calcio peggiora l'attitudine alla trasformazione, aumentando le perdite in cottura. Per contro, i sali aggiunti non hanno avuto alcun effetto sul colore, sull'aspetto e sulla stabilità nei confronti dell'ossidazione. La variante con il 50% di cloruro di sodio ed il 25% rispettivamente di cloruro di potassio e di magnesio ha presentato la migliore attitudine verso l'emulsione ma, al tempo stesso, ha fatto registrare le note peggiori a livello sensoriale. Secondo gli autori, è possibile ridurre del 50% il tenore di sale da cucina nella mortadella a tenore ridotto di grassi. A dipendenza del tipo di cloruri impiegati, è tuttavia necessaria un'ottimizzazione tramite delle aggiunte per migliorare la stabilità nell'emulsione e occorre adeguare le spezie per mascherare il sapore amaro.

Entrambi i lavori citati confermano in linea di massima i risultati di studi

analoghi pubblicati in passato e i test eseguiti dalla stessa ALP, in base ai quali è possibile una parziale sostituzione del sale da cucina con altri tipi di sale, ma essa è limitata soprattutto dai cambiamenti sensoriali.

Bibliografia

1. Armenteros m., Aristoy M.C., Bara J.M., Toldrà F. Biochemical and sensory changes in dry-cured ham salted with partial replacements of NaCl by other chloride salts. *Meat Science* 90 (2012) 361-367
2. Horita C.N., Morgano M.A., Celeghini R.M.S., Pollonio M.A. R. Physico-chemical and sensory properties of reduced-fat mortadella prepared with blends of calcium, magnesium and potassium chloride as partial substitutes for sodium chloride. *Meat Science* 89 (2011) 426-433.

Pius Eberhard,

Agroscope Liebefeld-Posieux, ALP-Haras

(ic)

Turismo della spesa

Associazione di consumatori promuove il turismo della spesa

Mentre l'artigianato sta lottando da tempo contro il turismo della spesa, l'associazione dei consumatori difende proprio questa pratica.

Durante l'assenza, per vacanza, del direttore dell'Unione Svizzera delle arti e dei mestieri Hans-Ulrich Bigler, l'associazione Stiftung für Konsumentenschutz SKS diretta da Sara Stalder lancia la guida impertinente dal titolo «Dazi, tasse & Co.: la spesa senza frontiere». Con i suoi suggerimenti, la guida intende dare una mano a migliaia di turisti della spesa elvetici che vogliono sfruttare dei prezzi convenienti all'estero. L'associazione consumerista consiglia di acquistare oltre frontiera soprattutto i prodotti cosmetici, l'abbigliamento e gli elettrodomestici. La guida risponde inoltre a svariate domande che potrebbero essere poste alla dogana.

Prima di andare in vacanza, Bigler aveva lanciato un'importante campagna dal titolo «Io acquisto in Svizzera». Con questa campagna Bigler intendeva contrastare la tendenza degli svizzeri a fare gli acquisti oltre frontiera sfruttando il cambio vantaggioso dell'Euro, a scapito dell'artigianato e dei commerci indigeni.

L'Unione Svizzera delle arti e dei mestieri presume che l'economia svizzera perda cinque miliardi di valore aggiunto all'anno in seguito al turismo della spesa. Finora l'Unione svizzera delle arti e dei mestieri non ha com-

mentato la guida redatta dall'associazione dei consumatori.

L'UPSC prende una posizione chiara contro il turismo della spesa e, di conseguenza, condanna i suggerimenti

dell'associazione dei consumatori. Chi guadagna il proprio denaro in Svizzera ma lo spende all'estero danneggia la nostra economia. Questa è anche l'opinione che il presidente

della nostra Unione Rolf Büttiker ha espresso in modo convincente alla trasmissione Arena, andata in onda il 4 maggio sulla DRS.

ma (ic)

Germania

Conservare con rosmarino e olio di garofano

Un progetto di ricerca all'università di Hohenheim intende scoprire il modo in cui si possono mantenere freschi e conservare carne e salumi impiegando delle sostanze vegetali al posto del sale nitritato. Il ministero della sanità federale e alcune imprese sostengono il progetto per la durata di due anni e mezzo con oltre 300.000 euro. L'università sostiene che le piante posseggono un vero arsenale di sostanze in grado di respingere gli attacchi dei batteri. Particolarmente «marziali» si sono rivelate alcune spezie. L'olio di garofano, ad esempio, contiene dei componenti che riescono a perforare la membrana esterna dei batteri; il rosmarino, invece, inibisce la produzione di energia degli aggressori; i sali dell'acido lattico e dell'acido acetico penetrano all'interno dei batteri, dove modificano l'equilibrio degli acidi distruggendoli. L'università sostiene inoltre che la sfida per i ricercatori risiede nei dettagli; in effetti pare che sono due le sostanze che

creano loro particolari difficoltà. Le sostanze vegetali si sono arricchite soprattutto nei tessuti grassi dei prodotti carnei, dove tuttavia si trovano pochi batteri. Inoltre alcuni principi attivi sono piuttosto volatili; essi potrebbero quindi scomparire rapidamente, privando in seguito la carne della loro

protezione. Vi è poi il problema legato al sapore proprio delle sostanze vegetali, spiega il prof. Jochen Weiss. In effetti si suppone che nessuno desideri mangiare una salsiccia di Lione al sapore di Ginseng, perlomeno non in Germania.

afz (ic)

Per la vendita

MURALTO Via San Gottardo 30

zona di forte passaggio affittasi da ottobre 2012 spazio commerciale adibito a macelleria da tantissimi anni, al PT, dotato di cella frigorifera e cella congelazione separata, forno professionale, laboratorio, negozio con vetrine, aria condizionata e parcheggi a disposizione.

Pigione mensile Fr. 3300.- + Fr. 200.- acconto spese accessorie.

Per informazioni
tel. 079 624 44 90