

Essiccazione

La fase di essiccazione, nel processo di produzione della pasta, è una fase molto importante e da anni è in continua evoluzione. Nella maggior parte dei processi di essiccazione normalmente impiegati, le temperature oscillano tra i 60 °C e 115 °C con una durata variabile tra le 24/36 ore, fino a ridursi a 4/6 ore con l'aumentare della temperatura.

Il progressivo incremento della temperatura durante l'essiccazione, provoca un danno alle proteine naturalmente contenute nella pasta che possono essere distrutte o diventare meno biodisponibili, allo stesso modo gli acidi grassi insaturi si ossidano e i pigmenti naturali (es. i carotenoidi) si degradano.

In linea generale dunque, una temperatura di essiccazione inferiore ai 60°C limita il danno termico perché non altera la struttura del glutine e mantiene il più possibile intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto.

Aumentare le temperature di essiccazione comporta, ovviamente, una notevole riduzione dei tempi di lavorazione e quindi una riduzione dei costi di gestione, ma non salvaguarda le naturali caratteristiche della materia prima impiegata.

Nella maggior parte dei pastifici a produzione tradizionale il metodo per asciugare la pasta è quello di sottoporre il prodotto, organizzato all'interno di strutture ben delimitate (le cabine di essiccazione statiche o gli essiccatori dinamici), a cicli alternati di flussi di aria calda e fresca con un tenore di umidità variabile.

In questi casi, l'aria sia che venga prelevata dall'esterno dello stabilimento (con valori di temperatura ed umidità influenzati dalle condizioni termo-climatiche della zona) o all'interno dell'ambiente di lavoro, in genere non viene sottoposta a nessun tipo di trattamento o controllo, mantenendo "inalterati" i potenziali inquinanti ambientali e le impurità microbiologiche presenti in natura, quali muffe e batteri.

Inoltre, l'aria viene convogliata dal punto di prelievo ai punti di utilizzo mediante canalizzazioni per poi essere allontanata una volta esausta, assieme all'umidità ed alle polveri che inevitabilmente sono in essa presenti. E' facile prevedere come i vari tratti di condotta, specialmente ove presenti parti non lineari tipo curve, gomiti ecc., possano costituire potenziali punti di accumulo di materiale organico, che in presenza di umidità si trasforma in serbatoi di inquinanti microbiologici (es. muffe) oltre che in zone per potenziali annidamenti di insetti.

Pietro Massi ha reinventato anche il processo di essiccazione mediante l'esclusivo utilizzo di temperature sempre inferiori a 50 °C. Ciò ha comportato oltre che una rivoluzione tecnologica dell'impianto stesso, anche un ripensamento del disegno igienico complessivo, prediligendo un sistema chiuso, modulare e facilmente smontabile, costruito in acciaio inox. Tutto il processo è stato ripensato in antitesi a quanto oggi riscontrabile negli essiccatoi convenzionali di tipo statico, per agevolare le operazioni di pulizia e sanificazione e garantire i massimi standard igienici.



Pietro Massi

l'arte di fare
la pasta

Pietro Massi