

## RASSEGNA STAMPA



PERIODICITA'	USCITA	PAGINA
Mensile	Marzo 2010	40

**tecnologia**  
di Rosaria Lombardo, tecnologo alimentare

*Breve viaggio in un mondo goloso*

# Conserve di frutta allo sciroppo e al naturale

Spesso è presente nelle preparazioni dolciarie come ingrediente principale sottoforma di frutta candita, sciroppata o essiccata. Su questo numero vi offriamo degli approfondimenti sulla lavorazione della frutta sciroppata e alcuni esempi di prodotti pronti all'uso, destinati a completare le vostre ricette di pasticceria



**Il saccarosio**, comunemente chiamato zucchero, fa parte della categoria dei conservanti naturali come il sale, l'olio, l'aceto e l'alcool. In particolare, concentrazioni elevate di zucchero assicurano la conservabilità del prodotto trasformato, creando un habitat non idoneo alla crescita microbica.

Alcuni microrganismi, però, riescono a svilupparsi e a determinare il deperimento degli alimenti: per questo motivo all'uso di zucchero si associano altri metodi di conservazione, come la sterilizzazione.

La conservazione con uso di zucchero si applica nella produzione di marmellate, confetture, gelatine, frutta sciroppata o candita ed è usata anche in ambito domestico.

I frutti che vengono sottoposti a sciroppatura sono principalmente pesche e pere, ma anche albicocche, ciliegie, frutta tropicale, etc.

In accordo con le moderne tendenze che mirano alla riduzione dell'apporto calorico, è in incremento la produzione di frutta al naturale. Nella figura 1 sono schematizzate le principali fasi di trasformazione di un prodotto vegetale in conserva. A seconda del tipo di prodotto utilizzato e della conserva che si vuole ottenere lo schema subirà delle variazioni. La fase di preparazione consta di diverse operazioni, al fine di eliminare tutte le parti non commestibili o che non dovranno fare parte della conserva: cernita, calibratura, mondatura, pelatura, snocciolatura, detorsolatura, depicciolatura etc. La fase di pretrattamento comprende operazioni che modificano la forma del prodotto, la sua consistenza e così via. Il confezionamento del prodotto può vedere l'utilizzo di diversi tipi di contenitori: in banda stagnata, in vetro, in tetrapack e altro, spesso con l'aggiunta di un liquido di governo. Il contenitore viene quindi chiuso, dopo un eventuale preriscaldamento, e sottoposto a trattamento termico (sterilizzazione o pastorizzazione). Dopo il raffreddamento si procede allo stoccaggio in magazzino. Prima della commercializzazione i contenitori vengono etichettati con etichettature conformi alle norme vigenti.

#### **Pesche per tutti i gusti**

La frutta sciroppata è un prodotto ampiamente utilizzato in cucina e in pasticceria e ottenuto da processi messi a punto in modo da garantire prodotti con un elevato standard di sicurezza e con caratteristiche sensoriali gradite ai consumatori.

Per la preparazione di pesche sciroppate ven-

## Seque

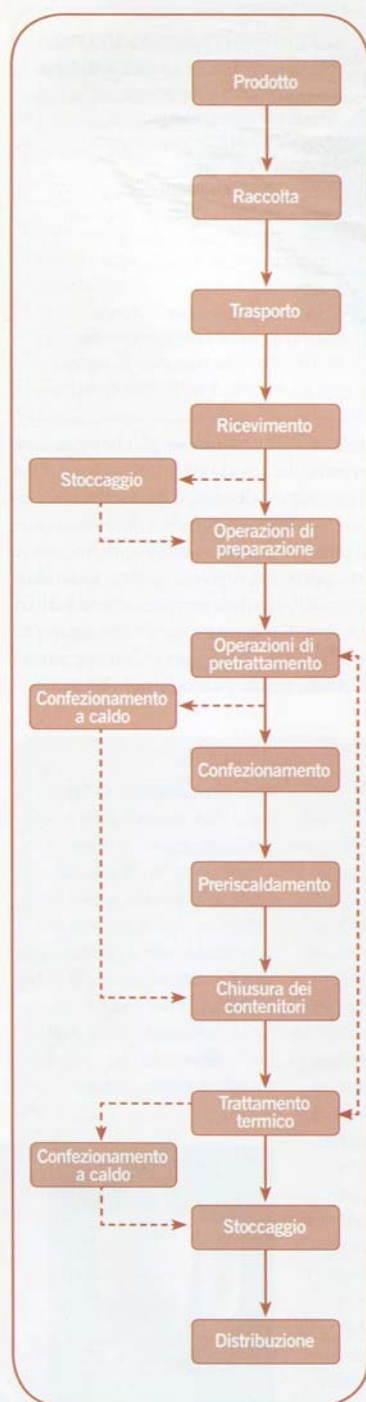


Figura 1 - Diagramma per la produzione di una conserva generica

gono utilizzate quasi esclusivamente cultivar del gruppo delle percoche, in quanto presentano caratteristiche che le rendono idonee al processo di trasformazione: polpa molto consistente, colore giallo intenso, nocciolo aderente e assenza di antociani. Il sapore e l'aroma, poco pronunciati nel frutto di partenza, migliorano in seguito al trattamento termico. La raccolta delle pesche (che va da fine giugno a fine agosto a seconda della cultivar) avviene a maturazione raggiunta o con 4-6 giorni di anticipo, per prolungare il più possibile la campagna di maturazione.

In quest'ultimo caso i frutti vengono sottoposti a un processo chiamato *hydrocooling* che consente di abbassarne velocemente la temperatura, quindi conservati a 0-2 °C. La maturazione si completa, riportando i frutti a temperatura ambiente per 2-3 giorni.

Dopo la cernita, le pesche vengono sottoposte a lavaggio (non necessario se hanno subito l'*hydrocooling*). Generalmente i frutti sferici vengono lavati per aspersione utilizzando nastri trasportatori a rulli che, ruotando su loro stessi, offrono tutta la superficie all'azione dei getti (figura 2).

La fase di calibratura porta alla suddivisione in tre calibri (piccolo, medio e grosso), che proseguiranno nel processo di trasformazione e alla separazione dei frutti sottocalibro ed eccessivamente grandi che verranno destinati alla produzione di pesche sciropate a cubetti o alla produzione di nettari.

Per ottenere mezze pesche pelate e denocciolate si può procedere con snocciolatura e successiva pelatura delle mezze pesche, oppure con la pelatura del frutto intero seguita dalla snocciolatura.

Nel primo caso la pelatura viene effettuata in un tunnel all'interno del quale le mezze pesche, orientate con la buccia verso l'alto, vengono trasportate mediante un nastro trasportatore a rete e irrorate con una soluzione calda di soda. Nel secondo caso, le pesche intere vengono pelate per immersione in vasche contenenti la soluzione di soda calda.

Generalmente si utilizzano concentrazioni di soda elevate, temperature basse e tempi di qualche minuto in modo che la soda in soluzione acquosa e a caldo determini una disgregazione del tessuto cellulare della buccia ma non della polpa. Dopo il contatto soda-prodotto si procede al risciacquo, con lo scopo di asportare la buccia ed eliminare ogni traccia di soda. Il confezionamento viene realizzato con

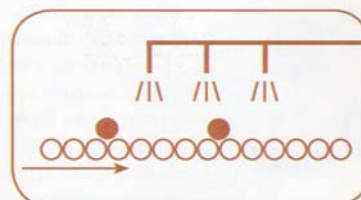


Figura 2 - Lavaggio per aspersione su nastro a rulli

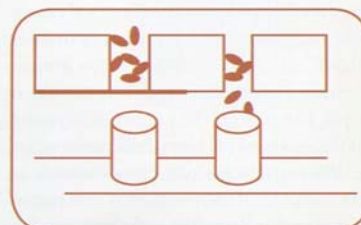


Figura 3 - Riempimento dei contenitori

macchinari progettati per riempire le confezioni dopo opportuno dosaggio del prodotto (figura 3).

Dopo il controllo automatico del peso di riempimento, i contenitori passano nella sciropatrice per l'aggiunta del liquido di governo. Nel caso delle pesche allo sciropo il liquido di governo è rappresentato da una soluzione di zuccheri, il cui tenore può essere compreso tra il 40 e il 50%, ed è acidificato con acido citrico (1,5 g/L). Nel caso di pesche al naturale il liquido di governo è rappresentato da una soluzione allo 0,2% di acido citrico, eventualmente addizionata di una certa quan-



## Segue

### tecnologia

#### Conserve di frutta allo sciroppo e al naturale



tità di zuccheri. All'atto della chiusura è importante che l'aria presente nel prodotto e nel liquido di governo, nonché quella dello spazio di testa, siano eliminate in modo da ottenere un certo grado di vuoto all'interno del contenitore. Per realizzare la sterilizzazione occorre raggiungere nel punto termicamente più sfavorito (prodotto che si trova al centro della confezione) una temperatura di 88 o 90,5 °C a seconda che il successivo raffreddamento avvenga rispettivamente con aria o acqua. L'alterazione che più frequentemente può manifestarsi nel corso della conservazione delle pesche sciroppate è rappresentata da una tendenza all'imbrunimento, con conseguente perdita del colore giallo brillante. Per evitare che questa alterazione abbia luogo è necessario che il prodotto venga conservato a temperatura non superiore a 18-20 °C, poiché temperature più alte accelerano i fenomeni di imbrunimento non enzimatico (reazione di Maillard) che si verificano a causa dell'elevato

contenuto in zuccheri. Poco frequente è, invece, l'alterazione che porta alla formazione sul frutto di zone o striature violacee dovute alla reazione tra gli antociani presenti nelle pesche e lo stagno del contenitore. Per evitarla occorre rimuovere la zona di polpa aderente al nocciolo che ne è più ricca, scottare i frutti pelati in acqua calda in modo da solubilizzare ed eliminare gli antociani e utilizzare contenitori in banda stagnata verniciata o in vetro. Sebbene il liquido di governo con una concentrazione di zuccheri tra il 40 e il 55% inibisca lo sviluppo della maggior parte di batteri (raramente sopravvivono a concentrazioni di zucchero superiori al 20-25%) e lieviti (il cui sviluppo è inibito a concentrazioni dell'ordine del 50%), esistono microrganismi osmofili in grado di svilupparsi anche in presenza del 70% di zucchero. Si tratta di microrganismi in grado di produrre alterazioni in diversi tipi di alimenti: batteri appartenenti al genere *Leuconostoc* e il *Bacillus mycoides*, muffe dei generi *Aspergillus*, *Penicillium* e *Monilia* e lieviti dei generi *Schizosaccharomyces* e *Zygosaccharomyces*.

Durante il periodo di conservazione le pesche sciroppate vanno incontro a cambiamenti

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Pompei, C. (2005) *La trasformazione industriale di frutta e ortaggi. Tecnologie per la produzione di conserve e semiconserve vegetali*. Ed. Edagricole, Bologna.
- Huy Y. H. (2006) *Handbook of fruits and fruit processing*. Blackwell Publishing, Victoria, Australia.
- Gorini F. (2000) *Conservare e trasformare la frutta*. Ed. L'informatore Agrario, Verona.
- *Banche dati di composizione degli alimenti*. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Inran).

delle caratteristiche sensoriali, che riguardano in particolare modo gusto e consistenza. Con il prolungarsi del tempo di macerazione, infatti, si ha un aumento della dolcezza, mentre la polpa diviene più morbida. Il processo di sciroppatura comporta, inoltre, dei cambiamenti a livello delle proprietà nutrizionali tra il frutto di partenza e quello sciroppato. La tabella mette a confronto i valori nutrizionali di pesche fresche e sciroppate.

#### CONFRONTO TRA I VALORI NUTRIZIONALI DI PESCHE FRESCHE E PESCHE SCIROPPATE

	PESCHE FRESCHE (senza buccia)	PESCHE SCIROPPATE
kcalorie ogni 100 grammi	35	55
<b>Valori nutrizionali per 100 grammi</b>		
Acqua	87,4 g	81,1 g
Proteine	0,3 g	0,5 g
Lipidi	0,1 g	Tracce g
Carboidrati	8,8 g	14,0 g
Amido	0 g	0 g
Zuccheri solubili	8,8 g	14,0 g
Fibra totale	3,8 g	0,9 g
Sodio	2 mg	4 mg
Potassio	127 mg	110 mg
Ferro	0,3 mg	0,2 mg
Calcio	11 mg	3 mg
Fosforo	15 mg	11 mg
Tiamina (Vit. B1)	0,01 mg	0,01 mg
Riboflavina (Vit. B2)	0,03 mg	0,01 mg
Niacina (Vit. PP o B3)	0,10 mg	0,60 mg
Vit. A retinolo equivalente	Tracce mcg	13 mcg
Vit. C	4 mg	5 mg
Vit. E	0 mg	0 mg

Fonte dati: Inran

#### PASSATA FRESCA E UNICA

Giuso presenta "UNICA", la nuova Passata Oro della Linea Più.

La passata è realizzata con materie prime di qualità: albicocche fresche di origine italiana, zucchero di canna e pectine naturali estratte dalla frutta; la lavorazione è ottenuta con il sistema di concentrazione sottovuoto, che ne mantiene inalterate le qualità organolettiche. UNICA è un prodotto utilizzabile ad ampio spettro in pasticceria, in quanto non si limita alle preparazioni consuete (farciatura di croissant e biscotti o realizzazione di crostate) ma si rivela ottimale anche in impieghi più moderni e

innovativi come la ricetta della "Sacher in suite" (nell'immagine): il dolce è realizzato con la passata unita alla mousse al cioccolato, biscuit e mousse di albicocche, con aggiunta di salsa all'albicocca per il manico-contenitore. Due i formati disponibili: 2 secchielli da 5,6 kg oppure un unico contenitore da 12,5 kg.



Giuso - [www.giuso.it](http://www.giuso.it)

## Segue

### AGRUMI ITALIANI A CUBETTI

Cesarin seleziona i migliori agrumi italiani per la produzione dei cubetti (arancia, cedro e limone) rivolti all'alta pasticceria quali validi ingredienti per prodotti da ricorrenza, decorazioni e molto altro. Le materie prime utilizzate sono fresche; non hanno subito trattamenti di conservazione prima della canditura e sono pertanto esenti da conservanti e allergeni.

Il metodo di lavorazione tradizionale (alla francese), implica un processo osmotico lento, che non modifica le caratteristiche organolettiche della frutta di partenza lasciando



inalterati la freschezza, l'aroma e l'aspetto. La gamma comprende i tradizionali scorzoni di Arancia, Cedro e Limone nelle cubettature 6x6, 9x9 e 12x12, confezionati nella prestigiosa e pratica latta "Selezione", oppure in alternativa nel cartoncino da kg 5.

Cesarin - [www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)

### GOLOSI DESSERT PER OGNI OCCASIONE

Alla classica Amarena Fabbri, un evergreen sempre di moda, Fabbri affianca due nuove referenze: la Frutta al liquore della Linea Euro e la Frutta al liquore della Linea Color Cups.

Chic ed elegante, irresistibilmente golosa, la frutta al liquore Euro si presenta in confezioni dalle linee moderne e di design, riutilizzabili in cucina, e la frutta migliore in un'infinita gamma: ciliegie, grappuva, albicocche, marron glacé e il mix fruttinsieme. La Frutta al liquore della Linea Color Cups è una linea da collezione che al gusto unisce la bellezza.



Copritappo in alluminio colorato e tutti i colori della frutta: dalle classiche ciliegie alle prugne fino alle sfiziose meline. Golosi dessert, originali idee regalo, fantasiosi complementi per la preparazione e la guarnizione dei dolci.

Fabbri - [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

### TUTTI A SCUOLA DI FRUTTA

Per fornire ai professionisti un supporto formativo alla preparazione di prodotti dolciari artigianali la scuola di formazione Arte Dolce, di Fugar, propone una serie di corsi specifici allo scopo di approfondire tecniche e lavorazioni. Per esempio, nel mese di aprile si è svolto presso la



sede di Rimini un corso su "Frutta candita e gelatine", che ha avuto come docente Mauro Morandin. La motivazione del corso era: "Siamo sempre alla ricerca di frutta candita di ottima qualità per arricchire i nostri lievitati artigianali. Perché non pensare di farsela da soli utilizzando materie scelte con costi sicuramente inferiori? Questo è quello che proponiamo in questo corso con l'esperienza di un grande professionista. In più, durante l'attesa della canditura, verranno realizzate gelatine, ginevrini e fondant diversificando la vostra produzione e aumentando la vostra cultura".

### FRUTTA SELEZIONATA PER LIEVITATI

Particolarmente indicata per la farcitura dei tradizionali prodotti da forno come plum cake, trecce, colombe, panettoni e tutti i lievitati da inserire nell'impasto a fine lavorazione, Frutta Più di Camel non macchia l'impasto e non rallenta la lievitazione. La combinazione degli zuccheri contenuti permette alla frutta di mantenere la sua morbidezza fino alla temperatura di -20 °C, consentendo un taglio sempre perfetto.

La frutta fresca, con una semicanditura a freddo che la mantiene morbida

e saporita, diviene così resistente alle alte e basse temperature, conservando pertanto una consistenza ottimale.

La pezzatura dei frutti e l'accurata scelta della materia prima garantiscono sempre un prodotto di prima qualità. Frutta Più è disponibile nei gusti mora, fragola a taglio piccolo, lampone, mirtillo e ananas, tutti in vasetti di vetro da 1,35 kg.



## Segue

### tecnologia

#### Conserve di frutta allo sciroppo e al naturale

##### MARASCHE AL FRUTTO

Le Marasche al frutto sono ciliegie candite allo sciroppo di marasca lavorate, senza l'uso di addensanti né conservanti, da Girolamo Luxardo, l'azienda che, dallo stesso frutto, produce il Maraschino e il liquore di marasca Sangue Morlacco. Le Marasche al frutto Luxardo (50% frutto e 50% sciroppo) sono disponibili in latte da 5,6 kg o in vasetti da 360 g. Varietà particolare di ciliegia, di calibro 18/20, dal caratteristico sapore *asprigno che le differenzia dalle amarene o dalle visciole*, le marasche sono ideali per l'utilizzo in pa-

sticceria e gelateria come farcitura e decorazione di torte e di coppe gelato. Lo sciroppo residuo può essere utilizzato per variegare il gelato o aromatizzare creme o pan di spagna.



Luxardo - [www.luxardo.it](http://www.luxardo.it)

##### FRUTTA AL NATURALE

La "Frutta al Naturale" Magnoberta, grazie ad un procedimento naturale con alcool e sciroppi di zucchero, è trasformata in un prodotto sotto sciroppo che mantiene inalterate le caratteristiche fisiche e organolettiche. L'ampia gamma comprende amarene, ananas, fichi, fragole, fragoline di bosco, lamponi, meloni, mirtilli, more e ribes. Ideale per la guarnizione di semifreddi e torte e ottima nella realizzazione di prodotti da forno e paste lievitate, la frutta non ghiaccia e non subisce danni dalla cottura ad alte temperature.

Le novità più recenti sono i "Filetti di Scorze di Arancio

e di Limone al Naturale": possono essere immersi nel cioccolato fondente o inseriti in un pasticcino al cocco, nel classico panettone o in alcune decorazioni di coppe gelato, oltre che per nuove sperimentazioni di piccola pasticceria.



Magnoberta - [www.magnoberta.com](http://www.magnoberta.com)

##### LE MOLTE FORME DEI MARRONI CANDITI

Nocciolcono, azienda specializzata nel campo della gelateria, presenta anche un'ampia linea di prodotti di alta pasticceria, come marron glacés artigianali freschi, pasta e rottami di marroni. Le castagne utilizzate sono di provenienza nazionale e il calibro utilizzato è un 55/60, che

corrisponde a un peso di 16 g della castagna cruda, e consente di ottenere un marrone candito di circa 35 g usando una castagna intera. Realizzati con una tecnica di canditura molto lenta e dal gusto delicato e persistente, sono confezionati in sciroppo di canditura preparato con glucosio, zucchero di canna ed estratto di bacche di vaniglia. I rottami e la pasta di marroni sono confezionati sia asciutti e perfettamente scolati, sia con sciroppo a 75 brix, in secchiello trasparente fornito di coperchio per evitare contaminazioni. La pasta omogenea, morbida e molto plastica, si lavora bene sia a mano che con la sfogliatrice.



Nocciolcono - [www.nocciolcono.it](http://www.nocciolcono.it)

##### FRUTTA CANDITA E IN SCIROPPO

Le amarene sono tra i prodotti più rappresentativi della Toschi di Vignola. Accuratamente selezionate e denocciolate vengono candite per guarnire coppe gelato, semifreddi, dolci, torte, frappé e granite. Lo stesso sciroppo può essere utilizzato per variegare e aromatizzare. Le Amarene candite Toschi sono l'ideale nella preparazione di speciali dolci come le tradizionali Zeppole di San Giuseppe, la Torta Foresta Nera o la Cheese Cake, e i Variegati Toschi per arricchire e guarnire il gelato e i semifreddi. Un prodotto creato selezionando solo la frutta migliore, disponibile

in diverse varianti: Amarena, Fragola, Pescarancia, Frutti di bosco, Filetti di arancia e Mirtilli. Toschi è oggi strutturata in tre divisioni specializzate: Toschi Tradizionale (sciroppi, frutta spiritosa e liquori), Toschi La Gelateria, che offre prodotti per gelaterie e pasticcerie e Toschi Aceto Balsamico di Modena Igp.



Toschi - [www.toschi.it](http://www.toschi.it)