

OITA - Bollettino n°7



IL TRASPORTO DEI PRODOTTI ITTICI FRESCHI AD ACQUAFARM A PORDENONE

L'Osservatorio prosegue la collaborazione con gli organizzatori terzi di manifestazioni e convegni sugli argomenti oggetto della sua attività. Alla fine di gennaio è stata la volta di AquaFarm, mostra convegno di Pordenone Fiere dedicata all'acquacoltura, svoltasi nelle giornate del 26 e 27. Con AquaFarm OITA ha organizzato una conferenza dedicata alla logistica dei prodotti ittici freschi: *La logistica della piscicoltura: regole, tecnologie e buone pratiche per il trasporto, lo stoccaggio e la distribuzione.*

Si tratta di un settore in crescita anche grazie alla continua espansione della quota di consumo ittico che viene oggi soddisfatto dal pesce allevato in Italia.

Il direttore generale di OITA, Giuseppe Guzzardi, ha moderato e introdotto i lavori che hanno trattato i diversi aspetti della logistica nel comparto, tutti critici per la qualità e la sicurezza finale. Il pesce fresco ha infatti caratteristiche specifiche che lo distinguono dagli altri prodotti, sia per la velocità con cui si deteriora e perde le proprietà organolettiche sia per il fatto che la caratteristica di essere 'fresco' riveste un valore premium commerciale che altre carni non hanno.

Per questo da parte dei produttori vi è grande attenzione alla fase di trasporto per la parte di loro competenza, dall'allevamento ai centri di stoccaggio e distribuzione, ed hanno individuato le buone pratiche, aldilà delle regole dell'ATP, considerando il fatto che nell'ambito del pesce il trasporto del vivo è di notevole



Un veicolo finlandese adibito al trasporto di pesci vivi. Il semirimorchio è costituito da undici vasche separate nelle quali è possibile regolare l'habitat singolarmente. La ridotta dimensione delle cisterne riduce la turbolenza del liquido e quindi lo stress per l'animale.

importanza, sia nella fase pre-macellazione che in quella di allevamento (gli avannotti che vengo trasportati nelle strutture dedicate all'ingrasso), e in entrambi i casi devono essere eseguite a regola d'arte per evitare stress e danni agli animali.

Oltre alla fase di trasporto, nella logistica del prodotto ittico allevato hanno un'importanza centrale le tecniche e le tecnologie di preservazione e di conservazione per il pre-confezionamento, se il pesce deve subire delle lavorazioni, come per esempio l'affumicatura.

Nella conferenza di Pordenone ha avuto specifico rilievo la tecnica del superchilling per la preservazione del fresco. Che consiste nel portare in modo graduale la temperatura del prodotto a -

2 centigradi, appena sopra il punto di congelamento dell'acqua contenuta nei tessuti, e di mantenerla tra -2 e 0. In questo modo il pesce fresco può essere trasportato a migliaia di chilometri di distanza nella massima sicurezza. È questo il modo in cui giunge da noi il salmone fresco norvegese e il pangasio vietnamita. Dal punto di vista del trasporto, l'utilizzo, poco diffuso da noi, del superchilling, pone evidenti sfide e opportunità: la creazione di una domanda e di una offerta di mezzi specializzati a metà strada tra quelli per il congelato e quelli per il refrigerato (0-4 gradi), con funzioni stringenti di controllo della temperatura.

Maggiori informazioni su AquaFarm all'indirizzo www.aquafarm.show.



www.oita-italia.com

facebook

Seguici su
www.facebook.com/oita-italia



Lo scorso primo gennaio si è ricostituito il Comitato Tecnico Scientifico, presieduto da Clara Ricozzi. Nuovi e importanti membri ad arricchire la già nutrita schiera di esperti, e oggi il CTS è composto da 24 persone. Tra le new entry, da sinistra, Luca Bedin, responsabile dei veicoli commerciali in Volkswagen (il marchio tedesco è l'unico, insieme a Scania, a far parte del CTS), Claudia Rossi, del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari, Antonio Malvestio, Presidente del Freight Leaders Council.

Con il patrocinio di



Partner



Media partner

