

Capitolo 2°

Tecniche di produzione

LA PASTORIZZAZIONE

per un buon e sano Gelato



IL TIPICO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

IL PASTORIZZATORE

... è il nome dato alla macchina che processa il metodo di abbattimento della flora batterica e riferito come già detto

A LOUIS PASTEUR, BIOLOGO E CHIMICO FRANCESE

La capacità della sua vasca, nel settore artigianale può essere

DA 30 LT. MOLTO PICCOLO PER LE GELATERIE DI OGGI

DA 60 LT. IL PIÙ DIFFUSO IN ASSOLUTO, MAGARI RIPETUTO, E...

DA 120 LT. PER I LABORATORI UN ATTIMINO PIÙ GRANDI

La macchina che lavora in automatico, ha due programmi di pastorizzazione:

UNO DETTO DI ALTA, CON UN FERMO DI POCHI SECONDI A PIÙ 85°C, E UNA DI BASSA A PIÙ 65°C, CON UNA FERMO DI 30 MINUTI.

AL RISCALDAMENTO, DEVE SEGUIRE SEMPRE UN RAFFREDDAMENTO RAPIDO, E CON CONSERVAZIONE A PIÙ 4°C

Durante il processo di pastorizzazione gli ingredienti sono in continuo movimento, mescolati in continuazione.

I pastorizzatori di nuova generazione, azionano il mescolatore a 1500 giri al minuto, in fase di riscaldamento.

E di 750 giri in fase di raffreddamento, il suo compito non è solo quello di sanificare la miscela di ingredienti ma è anche di "cuocere", amalgamare l'insieme d'ingredienti che compongono la miscela di base per la produzione del gelato e di conservarla.



copywriter, editor e copyeditor

**ABBASSANDO NEL CONTEMPO, LA PRESENZA DELLA FLORA
BATTERICA SOTTO IL LIMITE CONSENTITO DI
CINQUANTAMILA GERMI PER CENTIMETRO CUBO**

**FLORA BATTERICA UTILE, MA NON TROPPO
FLORA BATTERICA BANALE CHE SERVE A NIENTE
E CARICA BATTERICA PATOGENA, PERICOLOSI !!!**

**CHE SONO GERMI ASSOLUTAMENTE NON AMMESSI
IN TUTTI I CASI, E SONO:**

**LA SALMONELLA
L' ESCHERICHIA COLI
E LO STAFILOCCO AUREO**

I germi su menzionati, si trovano nei prodotti lattieri e nelle uova, trasmessi a questi ultimi dal bestiame.

**ASSOLUTAMENTE NON ADOPERARE MAI IL LATTE DI PRIMA
MUNGITURA, NON È AMMESSO DALLA LEGGE**

Obbligatorio già pastorizzato, fresco di giornata, oppure se si desidera, sterilizzato a 100°C, o UHT(lunga conservazione)

Le uova devono essere solo di gallina, pulite dall' escremento e lavate con cura prima di adoperarle.

**MEGLIO GIÀ PASTORIZZATE
IN GELATERIA SOLO IL TUORLO DELL'UOVO, L'ALBUME(BIANCO)
È UN CAPACE E VELOCE VEICOLANTE DEL GERME**

**Attenzione alle acque stagnanti e alle materie prime
stantie(vecchie e scadute oltre il limite consentito)**



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

Una particolare attenzione all'ambiente e all'igiene personale degli addetti al lavoro, attraverso la manipolazione non curata, ma improvvisata e non controllata:

DIVENTIAMO NOI STESSI VEICOLANTI DEL GERME

LA LEGGE, COSA DICE A PROPOSITO

Direttiva 93/94/cee del 14 giugno 1993, gazzetta ufficiale del 19 luglio 1993, e successiva modificazione direttiva 155 cee che è relativa all'igiene del contesto alimentare del sistema:

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

ANALISI DEI RISCHI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

Finita la maturazione, il tempo di conservazione consentito

COMPRESO IL PERIODO DATO ALLA MATURAZIONE

E di massimo 72 ore, ma già dopo le 48 ore la carica microbica eventualmente presente è già in piena evoluzione esponenziale. Sempre che la temperatura sia stata ed è tenuta costante a 4°C. Sempre che si è stati attenti alla sanificazione della vasca di contenimento della miscela, dell'agitatore e della rubinetteria, prima di dare vita alla sua pastorizzazione.

Se si è verificato periodicamente il controllo del gas in circolo nell'impianto di refrigerazione e l'affidabilità dei termometri che ne segnalano la temperatura di mantenimento.

Sensibilizzato tutto il personale addetto alla produzione, una costante e attenta pulizia del laboratorio, del magazzino e del punto commerciale.



copywriter, editor e copyeditor

Dopo la maturazione di 4 ore tecniche, e di 8-12 ore massimo la miscela è già pronta per essere trasformata in gelato, di buona tessitura, corpo e resistenza agli sbalzi termici.

Sempre che non serva produrre gelato nell' immediato in tale caso si adopererà la miscela appena finita la pastorizzazione, con l' accortezza di non fermarne il mescolamento, per fare sì che gli ingredienti che compongono la miscela non si separino tra di loro per il diverso peso specifico, ed anche perché gli aditivi come gli: addensanti, emulsionanti, gelificanti e stabilizzanti non hanno ancora avuto modo di "lavorare", vedi la "maturazione" e il tino "maturatore".



copywriter, editor e copyeditor