

Un packaging ecologico per i salumi pre-affettati

A cura di
**PATRIZIA
ALBERTI**

Servizio Ricerca,
Innovazione
e Promozione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna



*Prototipo di macchina
per il confezionamento
delle vaschette realizzato
dal Prosciuttificio
San Michele*

I risultati del Prosciuttificio San Michele di Lesignano de' Bagni (PR) sulle vaschette in materiale biodegradabile **per il confezionamento del prodotto**

Costituita nel 1975, la società Prosciuttificio San Michele si trova nel cuore della zona tipica di produzione del prosciutto crudo di Parma ed è oggi tra le aziende più dinamiche a livello provinciale nel settore dei salumi. Grande l'attenzione rispetto alle tematiche ambientali, alle normative di autocontrollo igienico-sanitario, alla tracciabilità e alla filiera, come dimostrato dalle certificazioni conseguite negli ultimi anni. «L'azienda - spiega Giorgio Gherri della società di Lesignano de' Bagni - dispone inoltre di un proprio allevamento di suini a ciclo chiuso, con produzione interna di mangimi, e da anni ha avviato un programma di selezione, controllo e sperimentazione di tutti gli aspetti relativi all'alimentazione e

alla crescita dell'animale, unito all'esperienza e alla tradizione delle lavorazioni».

Nell'ambito della Misura 124 del Programma di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna, è stato finanziato il progetto "Innovazione di processo per salumi preaffettati in packaging biodegradabile (Pla)", sotto la responsabilità tecnico-scientifica del Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia.

«La finalità - prosegue Gherri - era quella di progettare, realizzare e collaudare un prototipo di confezione per salumi pre-affettati basato sull'utilizzazione di materiali di packaging completamente biodegradabili e compostabili. Questa modalità di presentazione del prodotto consentirebbe di incrementare e trasmettere fino alla distribuzione e ai consumatori, i contenuti di basso impatto ambientale ed ecocompatibilità intrinseci alla produzione suinicola della nostra azienda».

«Infatti, una filiera delle carni suinicole che vanta nella fase dell'allevamento, particolare attenzione al benessere degli animali, alla produzione e all'uso di energie rinnovabili non può che trarre vantaggio dal fatto di presentarsi sui banchi della Grande distribuzione organizzata e ai consumatori con modalità di confezionamento che chiudono il cerchio della compatibilità di tutto il processo produttivo. Da qui l'interesse a progettare un prototipo di confezionamento di salumi pre-affettati che utilizza un biopolimero (Pla, acido polilattico biodegradabile) completamente biodegradabile e compostabile. Anche alla luce del fatto - spiega ancora Gherri - che nei prossimi 10 anni si prevede un aumento del 40% del *packaging* dei salumi pre-affettati. Si tratta, in gran parte, di confezioni non riciclabili che derivano dall'accoppiamento di materiali diversi e quindi, nell'insieme, destinati alla gestione indifferenziata dei rifiuti».



Dell'Aquila

Un polimero dalle caratteristiche molto promettenti

Nel *packaging* di salumi il Pla non viene ancora utilizzato a livello industriale; ha caratteristiche che lo rendono un materiale molto promettente, ma è ancora da valutare la sua *performance*, all'interno di una linea di confezionamento, in funzione della salvaguardia della qualità organolettica e merceologica del prodotto, soprattutto in termini di *shelf-life*: il periodo durante il quale si mantengono le caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo.

«L'obiettivo del progetto - interviene Paola Vecchia, del Crpa - era di raggiungere i 30 giorni di *shelf-life* richiesti dalla distribuzione per i salumi stagionati, ottimizzando la scelta dei prodotti da affettare, le condizioni del confezionamento e ricercando soluzioni innovative per tipologia dei film in Pla da utilizzare come *top* di accoppiamento fra vaschetta e film».

Si è quindi proceduto a progettare e realizzare un impianto pilota di confezionamento basato sull'impiego di Pla e a verificare, mediante un protocollo analitico, l'andamento delle caratteristiche qualitative dei prodotti di salumeria al fine di garantirne un'adeguata *shelf-life*. La linea di affettamento e di confezionamento include macchine e apparecchiature fra le più precise disponibili sul mercato ed è stata progettata ponendo particolare attenzione all'ottimizzazione delle condizioni di affettamento, di quelle ambientali della camera bianca e alla qualità del prodotto, intervenendo sulle tempistiche delle fasi di lavorazione dei salumi e sugli ingredienti.

Nella messa a punto del prototipo di confezione e nella produzione delle vaschette in Pla si sono però verificati una serie di inconvenienti dovuti alla natura del materiale utilizzato che hanno determinato effetti sulla qualità dei salumi pre-affettati e confezionati e sul loro mantenimento.

Le quattro tipologie di salumi confezionati con le vaschette in Pla e valutati attraverso l'analisi sensoriale e quelle chimico-fisiche e microbiologiche hanno mostrato problemi dovuti a fenomeni ossidativi: tutte le vaschette (di diversi spessori, con o senza barriera) hanno mostrato un'alta permeabilità all'ossigeno. «In definitiva - conclude Vecchia - questo tipo di confezionamento garantisce



Dei'Aquila

una durata del prodotto di 7 al massimo 14 giorni, inadeguata rispetto alle esigenze aziendali e alle richieste della Gdo».

*Vaschetta in Pla
(acido polilattico
biodegradabile)*

Le conoscenze acquisite

Il progetto, nonostante gli obiettivi di partenza siano stati raggiunti solo in parte, è comunque da valutare positivamente perché l'esperienza e le informazioni acquisite, rappresentano per l'azienda un patrimonio importante in termini di conoscenza dei materiali e di ottimizzazione delle condizioni operative di affettamento e confezionamento, che possono essere trasferite alle ordinarie linee operative. In particolare, il fatto di aver agito per ridurre al minimo l'ossigeno residuo nelle confezioni consente di allungare la *shelf-life* di salumi confezionati in modo tradizionale.

Questo risultato, unito all'esperienza maturata sugli spessori delle vaschette, può essere sfruttato per ridurre anche del 50% la quantità di materiali plastici tradizionalmente utilizzati e l'incidenza del loro peso su confezioni sempre più leggere (monoporzioni anche di 50 grammi), molto richieste dalla Gdo. ■

Prosciuttificio San Michele s.r.l.

Via Cavo, 16

43037 Lesignano de' Bagni (PR)

Tel.: 0521.857640 - Fax: 0521.857375

Email: info@terreducali.it ■