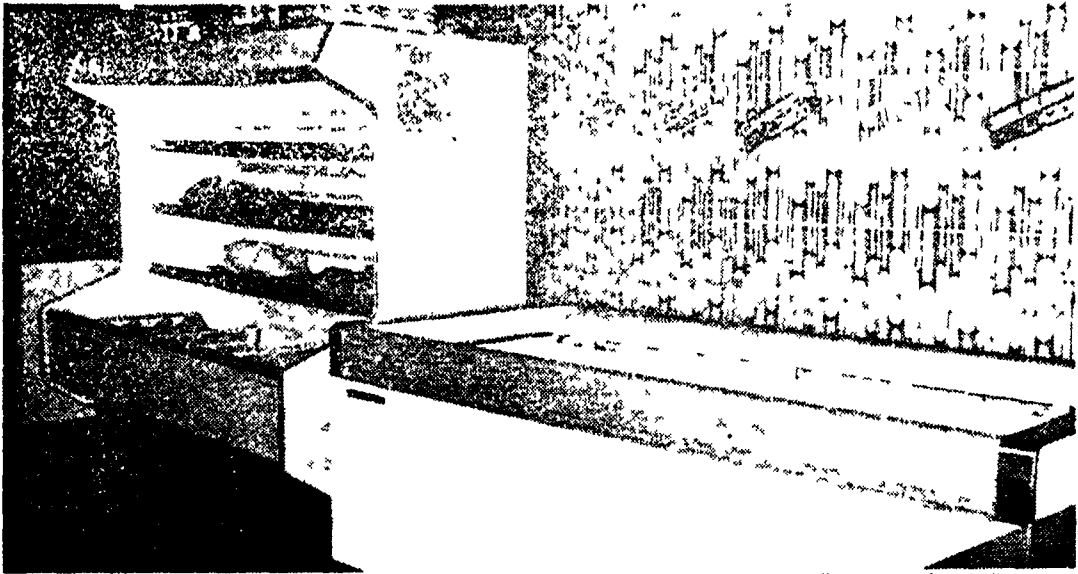


INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Il penultimo anello della catena del freddo: il negozio non è cambiato di meno. Il pesce si installa accanto alla carne e ad ogni altra merce senza contaminazioni.

L'ENEL SI PONE I PROBLEMI DEGLI UTILIZZATORI

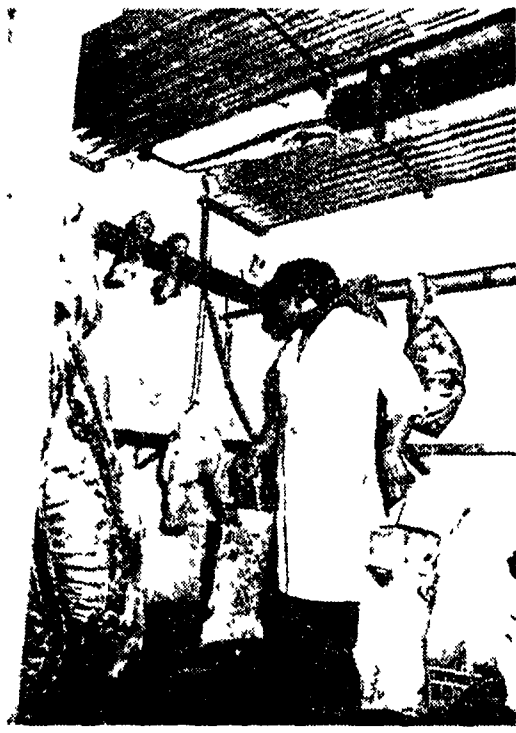
LA CATENA DEL FREDDO

Il contributo dell'elettricità all'economia degli alimenti

Ne economia alimentare moderna, la conservazione dei prodotti mediante diversi gradi di raffreddamento è una delle tecniche più diffuse. Da essa deriva la possibilità di grandi modifiche nei repertorio e nella distribuzione degli alimenti. La base di produzione meccanica del freddo è l'energia elettrica. L'energia è spesso estratta da fonti di calore che possono essere servite come freddo ed il miracolo si compie ormai quotidianamente nella casa del 92,5% degli italiani con una continuità, intensità e bassi costi impressionanti. La macchina frigorifera è di lunga durata nel l'uso richiede poca manutenzione ed assorbe meno chilowattora della maggior parte delle altre macchine elettriche.

Quando si è coniato il termine «catena del freddo» che è poi una catena installabile lungo i fili della corrente elettrica, poiché molto difficili sono le tecniche di refrigerazione senza di essa si trattava poco più di una immagine un po' fantascifica. La sua trasformazione in realtà fisica di attrezzature e relativa organizzazione economica è una «rivoluzione tecnica» che si compie nel giro di un paio di decenni, una delle meno vistose ma non per questo meno ricca di implicazioni. La creazione di una «catena» è un'impresa che opera in una collegata all'altra — a meno funzionalmente — lungo tutto l'arco di produzione e circolazione delle derrate alimentari. Questo va detto perché finora in molti casi si è posto l'accento su singole forme di utilizzazione separate l'una dall'altra. Si pensi alla importanza igienica del frigorifero per impedire lo sviluppo di elementi patogeni specialmente nelle grandi cucine delle collettività e nei mercati generali. O alla pura e semplice convenienza del frigorifero domestico. Ognuna di queste parti staccate della «catena del freddo» ha una sua importanza economica.

La produzione per la frigoconservazione che consente di portare in tavola frutta di ogni stagione e proveniente da qualsiasi località del mondo dovrebbe essere affare di specialisti. I consigli dell'ENEL circa la tecnologia degli impianti possono essere utili per la scelta dei sistemi di alimentazione e elettrica e vanno con l'indicazione della letteratura tecnica fino a cercare di definire i parametri di impiego del frigorifero convenienti. La tecnica di conservazione richiede tuttavia anche lo studio di particolare prodotto che



La frigoconservazione ha modificato totalmente il ciclo economico della carne che ora si può conservare a lungo e quindi trasferire a qualsiasi distanza.

si vuol conservare in modo che la catena del freddo ne conservi, oltre all'aspetto anche la qualità di composizione e di gusto che ne fanno un alimento. Il fatto che il frigorifero industriale si sia diffuso più rapidamente nei settori della carne e del pesce dipende certo dalle economie importanti nei costi di necessità impellenti di igiene e di utilizzazione del prodotto. Non si deve credere tuttavia che non esistano anche in questo campo dei problemi. Il freddo ha reso trasportabile la carne e il pesce e ha permesso di ridurre la perdita di peso senza perdita sostanziale di qualità alimentari. Dalla conservazione a regime di freddo leggero il consumatore vorrebbe essere garantito del contenuto alimentare e non ha possibilità di accettarlo in modo immediato o fisico. Viene spiegato giustamente che una buona tecnica di congelamento conserva quasi tutto il contenuto alimentare ed è vero. Ma qui torniamo al punto sul quale il consumatore vorrebbe che il freddo più che negli altri punti occorrono ai clienti ed una organizzazione capace di studiare bene il piego di questa particolare macchina elettrica che è il frigorifero.

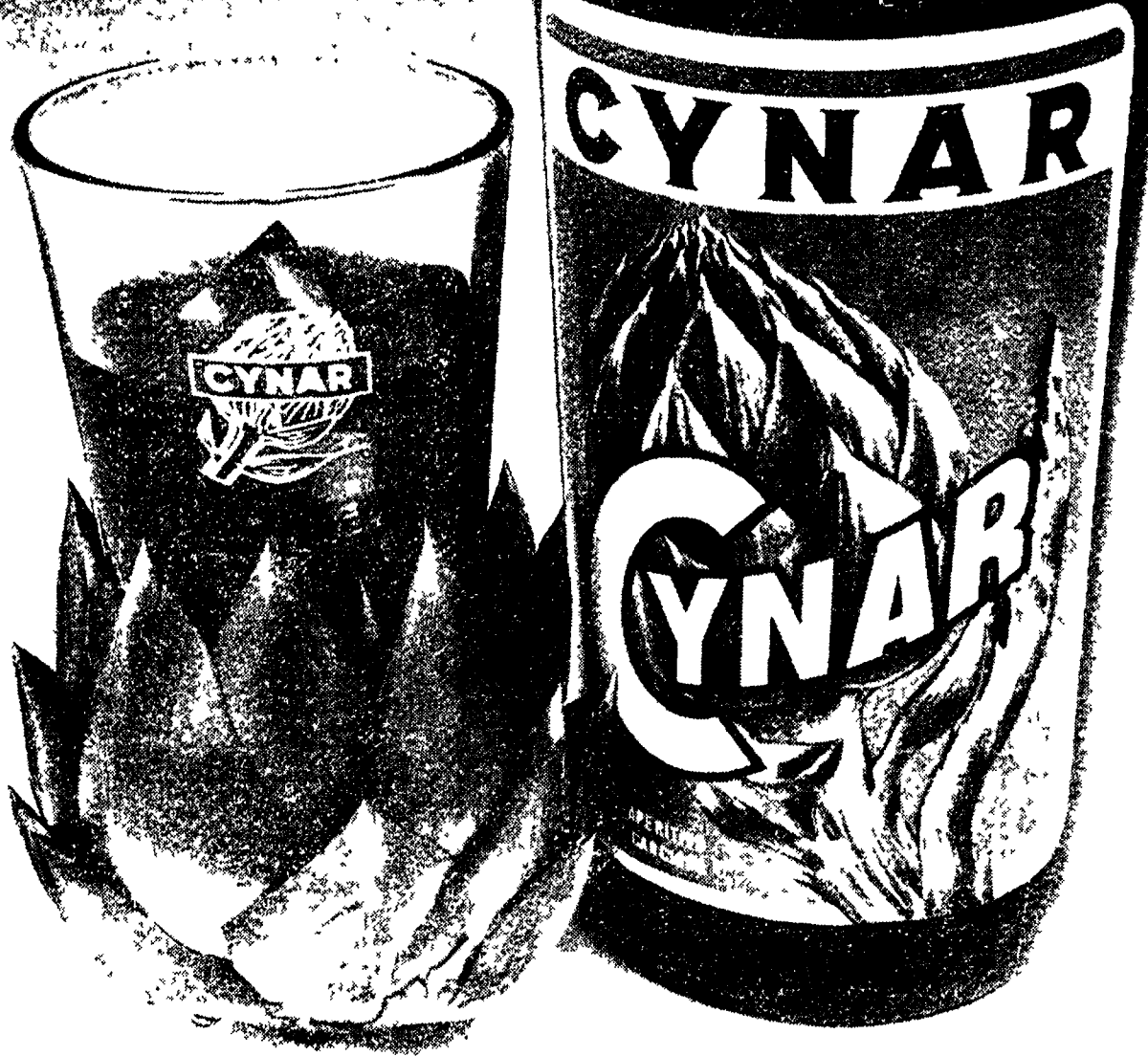
In secondo luogo è noto che il prolungamento della vita di conservazione dei prodotti vivi è un limite oltre il quale non si può andare ed esso varia secondo il prodotto. Il tecnico impiega la distinzione dei mesi. Infine la catena non deve mai interrompersi poiché ad ogni interruzione col consumo di energia si ha un aumento di temperatura. Per questo si chiama «catena». Gli esseri che in natura sopravvivono nel freddo dipendono dunque in buona misura da problemi di organizzazione economica e di formazione tecnica che sarebbe sbagliato liquidare di cendo che sono pregiudizi dell'ENEL con i suoi atti

raccolta e conservazione a parte delle frattaglie il diossigeno la formazione di pezzi di 750-1500 grammi. Frutta e legumi hanno ognuno tecniche diverse. I legumi vengono immersi in acqua calda prima di essere surgelati o esposti a vapore per breve tempo questo varia di un prodotto all'altro ma non deve raggiungere lo stadio della cottura. Raffreddati e imballati i legumi possono mantenersi a lungo durante la stagione di raccolta all'aria. La frutta surgelata negli imballaggi ha tecniche più varie. Ad esempio i tipi di frutta si è avvantaggiati con la giunta di zucchero (solido cristallino) fino a un terzo o un quarto del peso. Anche una soluzione zuccherina al 30-80 per cento facilita la conservazione.

Per tutti i tipi di prodotti l'imballaggio deve essere impermeabile all'aria e al vapore d'acqua. Queste tecniche non sono difficili da apprendere. Richiedono impiego di un po' di tempo ma soprattutto che si cominci. Chi dispone di prodotti propri sperimenta lo spreco che deriva dal fatto di avere in eccesso il momento del raccolto e di mancarne del tutto tre mesi dopo. La soluzione con altri prodotti è sempre un costo. La surgelazione domestica pur non essendo un po' costosa ha un posto nell'economia familiare del futuro. Questo è un tema a doppia punta: con uno scorporo per la conservazione di surgelati ha lo scopo soprattutto di stabilire un anello terminale all'interno della famiglia per la catena del freddo industriale che passa dal zona di produzione alla fabbrica o al mercato generale e da qui al negozio fino in casa. Ha un compito suo specifico e diverso dalla surgelazione domestica: può far risparmiare tempo e conquisiti in blocchi presso i magazzini di smistamento che si vanno fondendo anche denaro.

A RAGION VEDUTA

BEVIAMO



L'APERITIVO A BASE DI CARCIOFO

CYNAR

CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

LATTE SOLE

un alimento completo sulle vostre tavole: economico, nutriente, dissetante, disintossicante. Il latte è tutto questo e altro ancora. Dobbiamo solo conoscerlo meglio.

Esistono presso i lettori non solo prevenzioni e false credenze sul latte ma uno sfarzo disinteresse per tutto ciò che lo riguarda. Tanto è vero che raramente si riscontra nel consumatore una informazione valida e sufficiente e questo è dimostrato anche dalle innumerevoli interviste condotte da studi specializzati sul pubblico. Su quelli che sono i requisiti fondamentali del latte le sue caratteristiche più importanti, il modo corretto di trattare l'alimento se ne è parlato a lungo e in diverse sedi, noi qui vogliamo solo puntualizzare solo l'importanza del latte un alimento del quale non si può fare a meno e non solo nella prima infanzia. La maggior parte dei consumatori, sostituisce spesso questo alimento con altri prodotti. Riflettiamo ora su cosa abbiamo introdotto nella nostra dieta quotidiana. Quante volte al giorno entriamo in un bar e con sicurezza

consumiamo bevande con poco potere nutritivo assolutamente non disintossicanti, molto spesso gassate? E a casa non succede forse lo stesso? Questo a nostro avviso accade per una cattiva abitudine che si è andata acquisendo. Non pensiamo alle cose più semplici. Provate la prossima volta a consumare un bicchiere di latte caldo, freddo, tiepido come lo preferite, avrete una piacevole sorpresa. Vi toglierà la sete come la più dissetante delle bevande. Con il suo apporto nutritivo, vi darà una gradita spinta energetica. In più nel stressante ritmo odierno nelle grandi città che hanno problemi di inquinamento nelle pause tra una sigaretta e l'altra il suo potere disintossicante si potrà esercitare appieno. Molti ignorano a questo proposito che e obbligatorie bere latte per determinate categorie di lavoratori che sono a contatto più di altri con agenti intossicanti. Se questo è valdo per i topografi, per i linotipisti ecc. pensiamo a maggior ragione quanto lo sia per coloro che sono meno soggetti a fattori inquinanti. E l'aspetto nutritivo in rapporto al costo? Un litro di latte costa al massimo 300 lire. Il suo rapporto nutrizionale è superiore o per lo meno eguale a molti alimenti che costano decisamente più caro. L'accento che abbiamo voluto mettere non è a caso sul latte come alimento completo parte proprio da queste considerazioni: alimento economico, sano e gustoso insieme. Lo sforzo che le aziende agricole Sole svolgono in questa direzione è quindi ancor più rimarcabile per due ordini di motivi. Nella produzione per offrire un prodotto igienicamente impeccabile, buono, nutriente. Nell'informazione che costantemente offre intorno ai suoi prodotti affinché i consumatori sappiano appieno che cosa comperano e perché è giusto consumare il latte «Sole».