



Differenze tra alimenti congelati e surgelati

Congelazione

È un sistema di conservazione che ricorre all'utilizzo del "freddo sottozero", e può essere di tipo domestico o industriale. I cibi sono portati a temperature tra -7 e -12 °C (che per il pesce e la carne arrivano a -18 °C) e sono conservati a temperature tra -10 e -30 °C. Al momento della scongelazione si verifica una parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici, in particolare negli alimenti con struttura cellulare meno resistente. Pur essendo un metodo efficace per allungare la conservazione dei cibi, la congelazione non permette di bloccare al 100% l'attività degli enzimi, con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto.

Surgelazione

È una congelazione ultra rapida ed efficiente di tipo industriale. I prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18 °C, e la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti. Le valenze organolettiche e nutrizionali (proteine, vitamine, carboidrati, ecc.), la struttura e il sapore dei cibi rimangono, pertanto, inalterati rispetto al prodotto originale. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione, grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore. Fin qui gli aspetti tecnici. Si ricorda, inoltre, che un prodotto per potersi chiamare "surgelato" deve essere in grado di garantire al consumatore il rispetto di alcune regole specifiche. Un'apposita legislazione, infatti, disciplina il settore dei surgelati (D.L. 27 gennaio 1992, n. 110 - Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) mentre i congelati osservano solamente le leggi generali sui prodotti alimentari. È anche utile ricordare che "la temperatura degli alimenti surgelati deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18 °C"; è questa la reale garanzia per il consumatore riguardo alla qualità dei prodotti surgelati.

Altro aspetto che fa emergere chiaramente la superiorità del surgelato sul congelato è il confezionamento: "Gli alimenti surgelati destinati al consumatore devono essere venduti in confezioni originali chiuse dal fabbricante, con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere".

Inoltre, anche sulle materie prime, la legislazione esistente stabilisce che devono essere "sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario stato di freschezza". Soltanto prodotti di assoluta freschezza possono essere trasformati in surgelati.

