

Newsletter febbraio 2017

Continua la raccolta di fondi a favore delle imprese della panificazione danneggiate dall'evento sismico nell'Italia Centrale, si invitano i panificatori e tutti coloro che lo desiderino a donare liberamente.

Il ricavato verrà erogato dal Presidente Assipan direttamente alle imprese della panificazione delle quali si sia accertato lo stato di reale necessità.

Il codice IBAN utile per il versamento è : IT 49 L 05696 03233 000002676X27.

Tritordeum, il nuovo cereale, è un incrocio tra un normale frumento della famiglia Triticum e un orzo hordeum chilense, è stato messo a punto e perfezionato in Spagna dall'agronomo Antonio Martin che lo ha registrato cinque anni fa come nuova specie.

Il Tritordeum sta riscontrando un notevole successo per le farine e i prodotti che se ne ricavano.

Il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Pane di Altamura DOP ha reso noto che nel 2016 la produzione del pane di Altamura DOP ha superato le 440 tonnellate con un aumento del 17,89 % rispetto al 2015.

I dati sono confermati da Bioagricert, l'organismo di certificazione riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole. Questa crescita assume un valore ancora più importante se si prende in considerazione la diminuzione del consumo di pane, le frodi alimentari e le attività di concorrenza sleale.

L'assunzione di acido folico è fondamentale nella prevenzione delle malformazioni neonatali. In modo estremamente pragmatico, nel 1998 negli Stati Uniti, congiuntamente a programmi di informazione alla popolazione, si è imposta per legge alle industrie alimentari una fortificazione con acido folico di alcuni alimenti molto diffusi nella dieta americana in particolare quelli a base di cereali.

In Italia, la Società Italiana di Neonatologia ha da tempo sensibilizzato il Ministero della Salute sulla problematica auspicando un'azione di profilassi con acido folico attraverso la fortificazione obbligatoria di alcuni alimenti come ad esempio le farine, con le quali si producono il pane e altri prodotti da forno.

In conclusione, oggi, la prevenzione più efficace nei confronti della spina bifida e delle altre patologie del tubo neurale risulta essere la fortificazione con acido folico di alcuni alimenti di grande consumo tra i quali anche il pane e la pizza.

Le uova sono sempre di più un alimento che per tanti motivi viene utilizzato nella panificazione e nei prodotti affini. Alla luce di ciò, riteniamo utile fornire un rapido cenno su di esse.

Le uova sono composte da tre parti fondamentali : il guscio, l'albume e il tuorlo, esse sono dotate di due calaze, una sorta di corde che mantengono il tuorlo al centro dell'uovo.

Il colore del guscio dipende dalla razza, quello del tuorlo è determinato dal tipo di nutrimento.

Le uova vanno sempre conservate a temperature inferiori a 25° C e comunque in frigorifero a una temperatura di 4 - 5° C, le uova correttamente conservate al fresco si conservano per circa 4 settimane.

Poiché i rischi per la salute si concentrano sul guscio, ai fini della protezione dalla salmonella, è buona pratica quella di non rompere i gusci nello stesso recipiente della preparazione e di sciacquare le mani e il piano di lavoro subito dopo la rottura.

Le uova in commercio vengono classificate in base al peso e alla freschezza. In base al peso le uova vengono suddivise in 4 categorie : piccole (S meno di 53 g) medie (M da 53 a 63 g), grandi (L da 63 a 73 g) e grandissime (XL oltre 73 g).

In base alla freschezza invece le categorie sono 3 : A (fresche, confezionate entro 10 giorni dalla deposizione senza subire trattamenti), B (di seconda scelta refrigerate e conservate), C (uova declassate, impiegate esclusivamente nell'industria alimentare). La categoria A può essere considerata extra se le uova vengono confezionate entro 2 giorni dalla deposizione.

La provenienza dell'uovo è attestata dal codice stampato sul guscio che contiene le informazioni anche sul tipo di allevamento : 0 indica un allevamento biologico, 1 un allevamento all'aperto, 2 a terra e 3 in gabbia.

Le altre informazioni del codice sono : la sigla del paese di provenienza, il codice ISTAT del comune dove è situato l'allevamento, la sigla della provincia dove è situato l'allevamento e il codice dell'allevamento.

Per informazioni e approfondimenti contattare i numeri sotto indicati

ASSIPAN - Confcommercio Imprese per l'Italia
Piazza G.G. Belli, 2 – 00153 ROMA
Tel. 06 5866481 – fax 06 5812750