



L'industria alimentare di trasformazione

Utilizzando come materie prime alcuni prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento è possibile ottenere alimenti diversi da quelli di partenza, sia per le caratteristiche organolettiche, sia per il valore nutritivo ed economico.

Le industrie alimentari di trasformazione si occupano di questo processo, e i prodotti "trasformati" hanno un grosso peso sulla nostra alimentazione.

Dal grano... al pane

La strada che porta dalla spiga di grano alla tavola è lunga e interessante. Ti proponiamo di ripercorrerla insieme, sarà l'occasione per approfondire i concetti di materia prima, alimento trasformato e di processo produttivo.

Osserviamo la farina

Cosa ti occorre:

- del grano in chicchi non macinato
- un mortaio con un pestello
- un colino
- campioni di diversi tipi di farina (00, 2, integrale)
- una lente di ingrandimento (più ingrandisce e meglio è)

Fasi di lavoro

Prendi dei chicchi di grano (più o meno un bicchiere) e frantumali più che puoi col pestello dentro il mortaio. (Esistono anche mulini casalinghi, dei macina cereali, per macinare il grano in casa. Se riesci a procurartene uno, ancora meglio.)

- Ora osserva attentamente, prima a occhio nudo e poi con la lente, il macinato ottenuto, sforzandoti di individuare e riconoscere i frammenti che lo compongono.
- Setaccia il macinato con il colino e ripeti l'osservazione sia della farina raccolta sia delle parti che rimangono nel colino.
- Esamina con la lente i campioni di farina a diverso grado di raffinazione (00, 2, integrale) di fabbricazione industriale.

Che differenze noti nel confronto?

Prepariamo il pane

La farina è un prodotto di prima trasformazione del grano, ed è l'ingrediente base del pane.

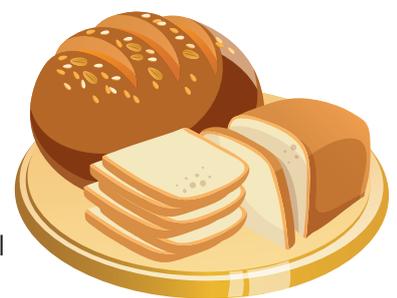
Realizzarlo "artigianalmente" in casa non è difficile, e le fasi sono concettualmente le stesse della produzione industriale.

Prova anche tu:

Come devi fare:

- 1) Prepara il lievito stemperando con un cucchiaino 30 g di lievito compresso e sbriciolato in 200 ml di acqua tiepida
- 2) In un'altra ciotola, disponi a fontana tutta la farina, versa quattro cucchiaini d'olio d'oliva e il lievito stemperato, aggiungi tre pizzichi di sale fino, quindi mescola con un cucchiaino
- 3) Impasta a mano, amalgamando bene tutti gli ingredienti, finché la pasta risulti omogenea e non si attacchi alle mani
- 4) Forma una palla con la pasta e sistemala in una ciotola, leggermente infarinata. Pratica un'incisione a croce sulla pasta, coprila e lasciala lievitare, in luogo tiepido, per circa un'ora
- 5) Quando l'impasto ha raddoppiato il suo volume, lavoralo brevemente dandogli la forma desiderata
- 6) Inforna a 220°C per 20-30 minuti, a seconda del formato

Ora assaggia il tuo pane, rilevano le caratteristiche di sapore, odore, colore, aspetto, consistenza, riportandole su una scheda e confrontalo con un pane che hai acquistato: ci sono differenze? Quali?





L'industria alimentare di trasformazione

Le industrie alimentari della mia provincia

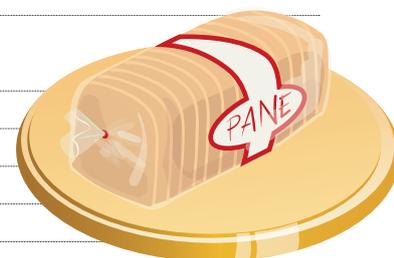
Le industrie di trasformazione di materie prime sono quelle in cui avviene la preparazione, produzione e trasformazione del prodotto finito o parte di esso, partendo dalla lavorazione delle materie prime di origine animale o vegetale che lo compongono. Ne esistono diverse. Fai una ricerca e riporta qui sotto quali sono le industrie di trasformazione alimentare più importanti nella tua provincia.

Ora che ne hai un quadro completo, scegli quella che preferisci, ricerca notizie sulla sua storia (se puoi vai a visitarla) e sulle lavorazioni che vi si eseguono. Riporta qui sotto le informazioni che hai trovato (se puoi corredate con immagini) e schematizza a fianco con un diagramma a blocchi le fasi di lavorazione che portano dalle materie prime al principale prodotto trasformato.

L'azienda che ho scelto si chiama

Si occupa di

Ecco alcune informazioni sulla sua storia



Ecco alcune immagini



Questo schema raffigura le fasi di lavorazione principale

