

Essiccazione a bassa o ad alta temperatura? Storci ha la risposta

È meglio essiccare la pasta a bassa o ad alta temperatura? È una domanda che viene posta di frequente e che Storci ha ritenuto talmente importante da dedicarci uno studio approfondito e presentarne i risultati durante un convegno a cui hanno partecipato circa 50 pastai egiziani provenienti da realtà molto diverse fra loro.

Scopo di tale studio era, appunto, verificare le differenze fra l'essiccazione a bassa o ad alta temperatura (oltre i 72 °C), utilizzando tre tipologie di grano tenero con caratteristiche diverse per qualità (alta, media, bassa).

Le analisi strumentali sono state effettuate dall'Università di Parma, Dip. Scienze degli Alimenti e del Farmaco, mentre quelle organolettiche dal laboratorio R&D di Storci.

Nel rimandare ad un successivo approfondimento l'analisi dettagliata dei risultati, quello che, di fatto, è emerso da questo studio è che non esiste un vincitore assoluto fra le due tecnologie: entrambe presentano vantaggi e svantaggi che devono essere chiari a chi dovrà decidere se produrre con l'una o con l'altra.



La bassa temperatura (LT) ha come caratteristica principale una colorazione più gialla, una migliore percezione organolettica (gusto), ma una minore tenuta in cottura che, invece, l'alta temperatura (HT) garantisce, oltre ad una minore per-

dità di amido in cottura. Altro aspetto molto evidente è il colore, che con l'HT diventa più bruno, quindi con maggiori livelli di rosso. L'alta temperatura è inoltre capace di tenere meglio la over-cottura anche con farine di bassa qualità.

In estrema sintesi, la scelta della tecnologia di essiccazione dipende molto dagli obiettivi del cliente. Per chi vuole esaltare il gusto e il colore della pasta, sicuramente la bassa temperatura è più indicata, mentre per chi desidera ottenere una pasta più stabile, quindi meno sensibile al tempo di cottura (ad esempio, nel settore catering), l'alta temperatura si fa preferire.

Entrambe le tecnologie possono essere gestite dai sistemi computerizzati di essiccazione a celle statiche progettati da Storci, che proprio per la loro specifica flessibilità possono produrre sia a bassa che ad alta temperatura a seconda delle esigenze del cliente.

