

HOT TOPIC

Processi di cottura e
alimenti commerciali per pet



In evidenza

Nella preparazione degli alimenti commerciali per pet vengono utilizzati vari processi di cottura per garantire prodotti altamente nutrienti e appetibili. I metodi impiegati sono determinanti per la produzione di alimento secco o umido e di conseguenza la consistenza desiderata, l'aspetto visivo, la forma ed il tipo di confezionamento. Le tipologie più comuni degli alimenti per i pet sono le crocchette estruse (secche) e gli alimenti umidi (in lattina/bustina/vaschetta).

Il Purina Institute fornisce gli argomenti scientifici per aiutarvi a prendere l'iniziativa nelle conversazioni sulla nutrizione.

let's
takeback
the conversation.

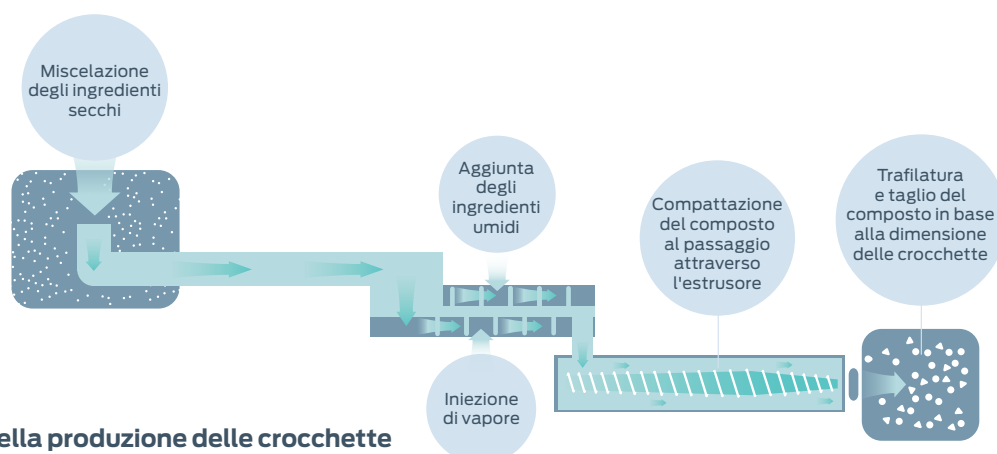
Maggiori informazioni sul potere della nutrizione su
www.purinainstitute.com

Come vengono fabbricate le crocchette estruse?

A seconda delle ricette, gli ingredienti secchi sono solitamente macinati e miscelati prima di aggiungere gli ingredienti "umidi" (carni, liquidi e grassi). Il composto entra quindi in una macchina nota come estrusore, dove subisce un processo di cottura relativamente veloce utilizzando vapore, pressione e calore. La miscela viene compattata sotto pressione mentre passa attraverso l'estrusore. Uscendo passa attraverso una filiera che riproduce la forma esterna dell'alimento e che viene poi tagliata in base alle dimensioni volute della crocchetta. Una volta tornata a pressione atmosferica, la crocchetta si espande, viene essiccata, rivestita, raffreddata e confezionata. Tipicamente le crocchette estruse secche contengono meno del 12% di umidità, contribuendo alla conservazione dell'alimento.

L'ESTRUSIONE INFLUENZA LE CARATTERISTICHE FISICHE DELLE CROCCHETTE:

- Dimensione
- Forma
- Colore
- Uniformità
- Consistenza



Tipici passaggi nella produzione delle crocchette estruse

Come si fabbricano gli alimenti umidi per pet?

Gli ingredienti vengono macinati, mescolati e precotti prima di aggiungere la salsa o la gelatina, se previsti dalla ricetta. La miscela viene poi confezionata nel contenitore finale, ad esempio lattina, bustina o vaschetta, che viene sigillato ermeticamente prima di entrare in una macchina nota come autoclave. Le autoclavi commerciali sono essenzialmente pentole a pressione sovradimensionate e contribuiscono a sterilizzare gli alimenti, evitando il deperimento prima dell'apertura. Nella produzione degli alimenti umidi per pet, il prodotto finale può essere realizzato in una varietà di forme e consistenze, da semplici bocconcini o paté, a pezzetti con o senza salsa o gelatina, fino a prodotti più di "ispirazione culinaria".



In che modo il processo di cottura influisce sui nutrienti negli alimenti per pet?

I nutrizionisti e altri esperti dei processi di produzione Purina® (ad esempio, tecnici esperti nella tecnologia di estrusione) forniscono un contributo importante nella formulazione delle ricette. Conoscendo l'influenza del processo di cottura sugli ingredienti e nutrienti di una specifica ricetta, se ne tiene conto nella fase di sviluppo per garantire che il prodotto finito contenga in modo ottimizzato le quantità e l'equilibrio dei nutrienti.

Se adeguatamente controllato, il processo di cottura può effettivamente aumentare il valore nutrizionale dell'alimento; ad esempio, può migliorare la digeribilità delle proteine e dell'amido.¹ Sebbene alcuni nutrienti, come ad esempio le vitamine idrosolubili, possano degradarsi in parte durante la cottura, questo aspetto è altamente regolato e compensato nella ricetta originale. Gli alimenti completi contengono anche vitamine e minerali in quantità adeguate garantite fino alla data di utilizzo del prodotto.

Ulteriori vantaggi dei processi di cottura utilizzati nella produzione di alimenti per pet

- Il controllo accurato della cottura può **potenziare sia il sapore che l'aroma** inducendo la reazione di Maillard (simile alla cottura degli alimenti per l'uomo quando l'alimento "rosolato" acquisisce il suo caratteristico sapore; ad esempio quando le bistecche vengono cotte a fuoco vivo).² Diversi sapori e aromi sono ottenuti dalle reazioni degli ingredienti con gli aminoacidi chiave.
- I processi di cottura contribuiscono inoltre **ad aumentare la sicurezza e la qualità** dell'alimento. Inoltre:
 - Tutti gli ingredienti di ogni formula soddisfano i rigorosi standard di sicurezza e qualità di Purina® e soddisfano o superano gli standard nutrizionali per cani e gatti.
 - Dall'arrivo in fabbrica, durante tutta la produzione, e fino a quando l'alimento parte per la distribuzione, vengono eseguiti molteplici controlli di sicurezza e qualità su ogni lotto di alimento.

Negli stabilimenti Purina® di tutto il mondo vengono effettuati oltre 65.000 controlli di qualità al giorno.

- I tecnici del confezionamento progettano le confezioni per garantire che gli alimenti siano mantenuti freschi e conservino i livelli garantiti di nutrienti per tutto il periodo di conservazione dell'alimento (tipicamente 12-18 mesi per gli alimenti secchi; 24 mesi dalla data di produzione per gli alimenti umidi).

Gli alimenti per pet di Purina® soddisfano o superano i massimi standard industriali per la produzione di alimenti per pet. Tutti gli alimenti sono formulati in modo che il prodotto finito fornisca tutti i nutrienti essenziali, ottimizzati in termini di quantità e bilanciamento per soddisfare le esigenze di ogni fase della vita dei pet e tutte le esigenze specifiche.

Riferimenti

1. Carmody, R. N., & Wrangham, R. W. (2009). The energetic significance of cooking. *Evolutionary Anthropology*, 57(4), 379-391.

2. Cerny, C. (2007). The aroma side of the Maillard reaction. *Annals of the New York Academy of Sciences*, 1126, 66-71. doi: 10.1196/annals.1433.011