

Relazione Scientifica sulla Tecnologia di Cottura e Sterilizzazione dei Prodotti Bliss Plate

Dr. E. Tinazzi

OGGETTO DELLA VALUTAZIONE

La presente relazione ha l'obiettivo di fornire un parere tecnico-scientifico sulla tecnologia produttiva adottata da Bliss Plate, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare, alla qualità nutrizionale, alla resa organolettica e all'impatto clinico per il consumatore celiaco e intollerante al glutine.

COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI E EFFETTI DELLA COTTURA

Gli alimenti sono costituiti da un insieme complesso di nutrienti fondamentali per l'organismo umano, tra cui:

- **Proteine**, essenziali per la crescita e la riparazione dei tessuti;
- **Vitamine** (in particolare quelle del gruppo B e la vitamina C), indispensabili per il metabolismo cellulare;
- **Antiossidanti**, che contrastano i radicali liberi;
- **Fibre**, importanti per la salute intestinale;
- **Carboidrati complessi e grassi**, principali fonti energetiche.

Durante la cottura domestica, la pastorizzazione o la sterilizzazione, l'esposizione al calore provoca modifiche inevitabili ai nutrienti:

- Degradazione delle vitamine termolabili;
- Ossidazione dei grassi;
- Perdita di aromi e colore naturale;
- Alterazione della consistenza delle fibre.

Questi fenomeni non si limitano ai processi industriali, ma si verificano anche durante le normali pratiche culinarie casalinghe.

PERCHÉ I CIBI SI DETERIORANO

Gli alimenti, anche quando sembrano freschi, ospitano naturalmente microrganismi come batteri, muffe e lieviti. In condizioni favorevoli di temperatura e umidità, questi microrganismi si moltiplicano, provocando:

- Alterazioni visibili (gonfiore, muffa, marciume);
- Cattivi odori;
- Cambiamenti di colore e consistenza;
- Rischi per la salute del consumatore.

Questo processo naturale è la causa principale della scadenza e del deterioramento degli alimenti. Anche la conservazione in frigorifero rallenta, ma non arresta, questo fenomeno.

COSA FA LA STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione alimentare è un processo che elimina in modo profondo tutti i microrganismi, compresi quelli più resistenti. Questo permette di:

- Conservare il cibo a temperatura ambiente per mesi o anni;
- Evitare l'uso di conservanti chimici;
- Garantire la sicurezza del prodotto senza bisogno di refrigerazione.

Nei metodi tradizionali, la sterilizzazione avviene in autoclave, usando alte temperature e tempi lunghi. Questo garantisce la sicurezza microbiologica, ma può alterare il sapore, il colore, la consistenza e il contenuto nutrizionale degli alimenti.

1. TECNOLOGIA: UNA STERILIZZAZIONE BREVETTATA

Bliss Plate adotta una tecnologia brevettata che combina microonde e aria calda, evitando l'uso delle tradizionali autoclavi.

Il processo consente di cuocere e sterilizzare i piatti partendo da crudo in soli 16 minuti.

I principali vantaggi includono:

- Cottura omogenea e profonda grazie all'energia volumetrica delle microonde;
- Eliminazione dello shock termico tipico dell'autoclave, preservando sapore, consistenza e colore;
- Mantenimento di nutrienti sensibili come vitamine del gruppo B e antiossidanti;
- Sterilizzazione completa senza l'uso di conservanti chimici.

2. SICUREZZA ALIMENTARE

Dal punto di vista microbiologico, la tecnologia Bliss Plate garantisce elevati standard di sicurezza:

- Eliminazione totale di batteri patogeni, muffe e lieviti;
- Conservazione sicura a temperatura ambiente, senza necessità di catena del freddo;
- Superiore affidabilità rispetto ai prodotti refrigerati, soggetti a deterioramento in caso di interruzione della refrigerazione.

3. QUALITÀ NUTRIZIONALE

La breve esposizione al calore e l'assenza di precottura preservano l'integrità nutrizionale dei piatti:

- Mantenimento del contenuto proteico;
- Conservazione delle fibre e dei carboidrati complessi;
- Limitata ossidazione dei grassi;
- Preservazione degli aromi naturali e dei composti antiossidanti.

4. QUALITÀ SENSORIALE

Il metodo di cottura Bliss Plate assicura eccellenti caratteristiche organolettiche:

- Colore e consistenza simili a un piatto appena cucinato;
- Nitida separazione dei sapori;
- Assenza di retrogusti tipici dei processi tradizionali in autoclave.

Il risultato è un'esperienza gustativa fresca e appagante, anche senza refrigerazione.

5. VALORE CLINICO E DESTINAZIONE D'USO

I piatti Bliss Plate, essendo totalmente privi di glutine e sterilizzati, sono indicati per:

- Persone affette da celiachia;
- Individui con gluten sensitivity;
- Soggetti immunodepressi;
- Pazienti in ambienti ospedalieri o geriatrico-assistenziali;
- Consumatori che necessitano di un'alimentazione sicura anche in viaggio o in condizioni estreme.

CONCLUSIONI

Bliss Plate rappresenta un'innovazione significativa nel settore dei piatti pronti conservabili a temperatura ambiente.

Attraverso l'impiego di una tecnologia brevettata avanzata, riesce a coniugare:

- Massima sicurezza alimentare;
- Eccellente qualità nutrizionale;
- Superiore resa organolettica.

Bliss Plate si configura come una soluzione moderna, perfettamente in linea con le nuove esigenze alimentari e scientificamente validata.