

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Preparare il prodotto semilavorato (polpa), sulla base delle caratteristiche della frutta da lavorare e del prodotto finale da realizzare, effettuando preventivamente il controllo qualitativo organolettico delle materie prime e le operazioni di taglio e denocciolatura e svolgendo successivamente la macinazione, tritaturazione e/o spremitura, estrazione e setacciatura della frutta

**1 - CONTROLLO E STOCCAGGIO/MATURAZIONE MATERIE PRIME**

Grado di complessità 1

**1.1 STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

Eeguire lo stoccaggio delle materie prime su piazzali coperti da pensiline, sulla base della tipologia di prodotto finale da realizzare

**1.1 CONTROLLO EVENTUALE DELLA MATURAZIONE DELLA FRUTTA**

Controllare visivamente l'eventuale processo di maturazione della frutta (pere/mele) all'aria

**2 - LAVAGGIO**

Grado di complessità 1

**2.1 LAVAGGI**

Eeguire i diversi lavaggi con acqua mediante vasche lavatrici a barbotage

**3 - CERNITA**

Grado di complessità 1

**3.1 CERNITA MANUALE**

Eeguire una prima cernita manuale per individuare e separare eventuali corpi estranei e prodotti difettosi (ammaccati, danneggiati ecc.), sulla base dei parametri di forma, colore, dimensione, volume predefiniti

**4 - DENOCCIOLATURA/TRITATURAZIONE**

Grado di complessità 1

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### 4.1 DENOCCIOLATURA

Controllare il flusso di materie prime alle polpatrici/passatrici per la separazione dei noccioli dalla polpa ed il convogliamento dei noccioli nei contenitori di smaltimento (anche per eventuali ulteriori utilizzi nell'industria alimentare)

### 4.1 TRITURAZIONE

Controllare le macchine passatrici che effettuano la triturazione della polpa

## 5 - RAFFINAZIONE

Grado di complessità 1

### 5.1 BLANCHING E RAFFINAZIONE

Controllare la temperatura e l'afflusso di vapore per la spremitura in blanching, verificando la separazione di fibre/semi dal succo, ed il successivo filtraggio per la separazione delle buccette

## 6 - ADDIZIONAMENTI

Grado di complessità 1

### 6.1 AGGIUNTA ANTIOSSIDANTI E REGOLATORI PH

Effettuare l'aggiunta di acido L-ascorbico con funzione antiossidante e, qualora necessario, dell'acido citrico per la regolazione del pH, verificando i dosaggi

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### **RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- frutta
- grado di maturazione della frutta
- parametri di forma, colore, dimensione, volume della frutta
- agente antiossidante
- agente regolatore di ph
- tecnologie impiantistiche: vasche lavatrici a barbotage, polpatrici/passatrici, sprematrici
- contenitori di smaltimento noccioli
- parametri di temperatura e afflusso di vapore
- acido l-ascorbico
- acido citrico

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- tecniche ed operatività del controllo visivo dello stato di maturazione/integrità della frutta
- operatività del lavaggio a barbotage
- operatività del cernita manuale della frutta
- tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari: polpatrici/passatrici, sprematrici (blanching)

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- purea di frutta preparata
- noccioli convogliati nei contenitori di smaltimento

#### **INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

##### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. Tutte le tipologie di frutta fresca, per i relativi gradi di maturazione e parametri qualitativi
2. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di lavaggio, denocciolazione, triturazione e spremitura della frutta per la preparazione della purea

##### **DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. prova prestazionale: per almeno una tipologia di frutta fresca conduzione reale o simulata del processo di riduzione in purea
2. colloquio tecnico relativo alla fase di cernita ed agli aspetti critici del processo ed al controllo dei

## **ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE**

relativi parametri, anche con riferimento ad altre tipologie di frutto

## ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

### FONTI

Direttiva 2001/112/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Direttiva 2012/12/UE, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

Dlgs 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Dlgs 19 febbraio 2014, n. 20. Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.

M. Meneghetti, Speciale confetture, supplemento del periodico La scienza della qualità, Anno II, 2009, n. 3  
Alimentipedia.it (Enciclopedia di alimenti vini e cucina), Differenze tra conserve, confetture, gelatine e marmellate: <http://www.alimentipedia.it/differenze-tra-conserve-confetture-gelatine-marmellate.html>  
<https://fruitjuicematters.it/it/tecnologia-e-normative/com-e-fatto-un-succo-100-frutta>  
<http://www.federica.unina.it/agraria/processi-industria-alimentare/produzione-confetture-succhi/>