

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/>