INAPP
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ANALISI DELLE POLITICHE PUBBLICHE

ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare il composto finito, dosando il prodotto semilavorato e gli altri ingredienti, procedendo con la pastorizzazione, stabilizzazione, assemblaggio e filtrazione

1 - PASTORIZZAZIONE

Grado di complessità 1

1.1 OPERAZIONI DI PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO DELLA PUREA/SUCCHI-NETTARI/CONFETTURE

Impostare e controllare i parametri di tempo e temperatura dei pastorizzatori (a tubi o a piastre) e controllare la temperatura ed il tempo di raffreddamento successivo

2 - STOCCAGGIO DELLA PUREA

Grado di complessità 1

2.1 CONTROLLO STERILIZZAZIONE SERBATORI DI STOCCAGGIO

Programmare e controllare la sterilizzazione dei serbatoi per garantirne l'asetticità, attraverso l'immissione di vapore e successivamente di azoto, verificando la pressione (sovrapressione)

2.1 CONTROLLO STOCCAGGIO

Controllare il mantenimento delle condizioni di stoccaggio della purea nei serbatoi in condizioni di asetticità, verificando i livelli di pressione affinché non insorgano processi di fermentazione ed eventualmente intervenendo per salvaguardare l'asetticità della purea

3 - PREPARAZIONE NETTARI E SUCCHI

Grado di complessità 1

3.1 COMPOSIZIONE PRODOTTO

Controllare l'aggiunta di acqua, zucchero, e acido L-ascorbico e gli eventuali mix di prodotti, secondo le diverse ricette effettuando un'eventuale filtrazione della purea (succhi)

3.1 RIEMPIMENTO CONTENITORI DI STOCCAGGIO

Impostare e controllare l'afflusso di prodotto in eventuali contenitori asettici di stoccaggio o direttamente in contenitori per la commercializzazione (bottiglie, anche provenienti da preforme in provette di polietilene, brick) e la chiusura ermetica degli stessi

4 - PREPARAZIONE CONFETTURE/MARMELLATE

Grado di complessità 1

4.1 MISCELAZIONE INGREDIENTI

Controllare l'afflusso nei miscelatori della purea/prodotto in pezzi, del glucosio, dello zucchero, delle sostanze aggreganti e degli altri eventuali ingredienti minori secondo le dosi previste ed in relazione al tipo di prodotto da reaizzare (confettura basica/extra, marmellata)

4.1 COTTURA

Controllare i parametri di temperatura e tempo di permanenza nelle boule di cottura ed il mantenimento delle condizioni di assenza di aria (cottura sottovuoto)

4.1 DISAERAZIONE E RIEMPIMENTO

Impostare e controllare il disaeratore che effettua l'eliminazione dell'aria dal prodotto e l'afflusso di quest'ultimo nei contenitori di commercializzazione

ADA.02.04.01 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI E CONFETTURE

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

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

- purea di frutta
- acqua
- acido l-ascorbico
- azoto
- ricette di composizione del prodotto
- ingredienti per confetture (glucosio, zucchero, sostanze aggreganti, ingredienti minori)
- contenitori di stoccaggio/commercializzazione (bottiglie, anche provenienti da preforme in provette di polietilene, brick)
- tecnologie impiantistiche: pastorizzatori, boule di cottura, disaeratori, riempitori
- parametri di processo (tempo, temperatura, pressione)

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- tecniche ed operatività di conduzione dei macchinari: pastorizzatori, boule di cottura, disaeratori, riempitori

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- succhi/nettari prodotti e confezionati in contenitori asettici sigillati
- confetture/marmellate prodotte e confezionate in contenitori asettici sigillati in assenza di aria

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di purea di frutta
2. L'insieme delle ricette
3. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di preparazione dei succhi e dei nettari
4. L'insieme delle tecniche e dell'operatività di preparazione delle confetture

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. prova prestazionale: per almeno due tipologie di purea di frutta e di ricette date, conduzione reale o simulata, rispettivamente, di:
- preparazione di un succo/nettare
- preparazione di una confettura/marmellata
2. colloquio tecnico relativo agli aspetti critici dei due processi oggetto della prova prestazionale

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/