

Le Operazioni Unitarie nelle "Industrie della Conservazione". I "trasporti" tradizionali – Nota II I "trasporti" non-convenzionali.

Luigi Palmieri, Gianni Grasso

Riassunto

Nella pratica della Conservazione rientrano, a pieno titolo, anche trasformazioni "di lungo periodo", industrialmente effettuate in condizioni ambientali termoigrometriche e talvolta anche chimiche e microbiologiche accuratamente controllabili (inoculi) o meno (apporti/rilasci da contenitori o da contaminazioni accidentali), in cui i prodotti stazionano per tempi altrettanto controllati in vere e proprie "camere" di condizionamento.

Sono queste le varie operazioni di maturazione, stagionatura, invecchiamento o anche di semplice magazzinaggio e, finanche, di distribuzione "a catena controllata" fino al consumo. In queste operazioni, il prodotto è soggetto, come in un vero e proprio "reattore" fisico, chimico o microbiologico a "lento effetto", alla sovrapposizione di trasformazioni appunto chimiche, microbiologiche (di "materia vivente") e chimico-fisiche, nelle quali il trasporto avviene nei termini di metafora di "passaggio" di stato/condizione fra le parti del sistema e modalità anticipate nell'Introduzione alla Nota I.