

Impianti pilota e strumentazione

Il reparto ha in dotazione celle per salagione, riposo, asciugamento, stagionatura e affumicamento. Si avvale di un'ampia strumentazione analitica (Instron, HPLC, GC-MS, NIR, ultracentrifughe).

-Zangola a bidoni per prosciutto cotto

-Forno a Radiofrequenze per scongelamento carne

- Il texturometro Instron viene utilizzato per misure di consistenza su salumi (Texture Profile Analysis) e di tenerezza su carne (forza di taglio). È equipaggiato anche per misure di trazione (tenuta fetta) e di penetrazione (consistenza del tessuto adiposo).

- Armadio di asciugamento per la produzione di piccoli lotti di salami (fino a 1 quintale).

- Il cutter viene utilizzato per la realizzazione di impasti a grana fine, impiegati per la produzione di salami Milano, Ungherese e alcuni tipi di Cacciatore.

- GC-MS a singolo quadrupolo con autocampionatore, impiegato con la tecnica SPME (Solid Phase Micro Extraction) per l'analisi dei composti organici volatili (VOCs) responsabili dell'aroma dei salumi.

- Cella di asciugamento, di norma impiegata per i prosciutti (capienza massima 30-40 prosciutti), compatibile anche con cicli di lavorazione sperimentali. Tutte le celle sono gestite da un software centralizzato, con possibilità di archiviazione dei dati di processo.

- Impiego della sonda NIR a fibre ottiche per la rilevazione on-line dei parametri analitici del prosciutto crudo.