

CARNE

un settore in evoluzione

Il comparto della carne negli ultimi anni sta vivendo importanti cambiamenti, legati alle innovazioni tecnologiche (automazione e digitalizzazione su tutte) e alle trasformazioni dei comportamenti d'acquisto dei consumatori, sempre più alla ricerca di prodotti di alta qualità, sicuri e dal basso impatto ambientale.

La lavorazione della carne e dei succedanei della carne pone elevate esigenze di automazione. Ciò è dovuto principalmente al prodotto stesso: è naturale, sensibile e varia per dimensioni e forma. Ma soprattutto alla luce della mancanza di personale nel settore e delle elevate esigenze di igiene e qualità, l'uso di processi automatizzati e soluzioni robotiche all'avanguardia promette vantaggi. In futuro è prevedibile che la macelleria farà sempre più spesso ricorso alle tecnologie di automazione, anche a causa della grave carenza di manodopera qualificata.

Il potere dei dati

Le soluzioni digitali svolgono oggi un ruolo centrale nella gestione della qualità e nella tracciabilità degli alimenti. Raccogliendo e collegando in modo intelligente tutti i dati, è possibile monitorare la produzione in tempo reale e rilevare immediatamente eventuali malfunzionamenti. Il prossimo passo verso il futuro è la Data-Driven Factory: il flusso di dati in entrambe le direzioni tra produzione e punto vendita consente forme di marketing completamente nuove. Questi sviluppi creeranno ulteriori opportunità di vendita basate, ad esempio, su un'esatta denominazione di origine, lotti su misura per la stagione o anche prodotti completamente personalizzati.

Sicurezza alimentare: mangiare sicuro

La sicurezza alimentare è una priorità assoluta e la pandemia di Coronavirus ha aumentato la consapevolezza e la sensibilità dell'opinione pubblica nei confronti di questa tematica. I produttori di macchine lavorano continuamente a nuove soluzioni per migliorare il design igienico dei loro impianti mentre le procedure di monitoraggio digitale aiutano a garantire la sicurezza durante l'intero processo produttivo. Nel settore dell'imballaggio, la sfida è garantire un'igiene senza compromessi anche con un minore utilizzo di materiale e una maggiore riciclabilità.



MeatPartner

Tendenze alimentari: le proteine del futuro

In molti mercati la tendenza è verso un consumo più basso e più consapevole di carne e pesce. Tuttavia, i flexitariari (o "vegetariani flessibili") non vogliono rinunciare a schemi alimentari familiari e ciò ha un impatto sulla gamma di prodotti, che sta diventando sempre più diversificata. L'industria e la macelleria si sono adattate a questi trend, sviluppando alternative a base vegetale sempre più perfette.

Personalizzazione di qualità

La macelleria, tradizionalmente sinonimo di alta qualità, si distingue dalla produzione in serie con prodotti individuali e unici. L'attenzione è rivolta all'origine regionale, all'uso di razze animali speciali e alle ricette individuali. I prodotti convenienti sono ancora richiesti ma anche qui cresce la richiesta di cibi sani e di alta qualità. I macellai innovativi stanno anche adottando nuove strade nella distribuzione per raggiungere i propri clienti, ad esempio con food truck o tramite canali di distribuzione alternativi come distributori automatici o negozi online.

Sostenibilità: produzione climaticamente neutra

Il Green Deal europeo pone elevate esigenze all'industria della carne in termini di sostenibilità. Come è possibile aumentare l'efficienza energetica e delle risorse? Da un lato, i produttori di macchine presentano tecnologie sempre più efficienti, ad esempio per il raffreddamento ad alta intensità energetica. D'altra parte, la riduzione dei rifiuti di imballaggio e l'uso di materiali riciclabili o biodegradabili svolgono un ruolo importante. Sullo sfondo del cambiamento climatico, sono necessarie idee per ridurre gli sprechi alimentari. E stanno cambiando anche le abitudini alimentari nei loro insieme: la domanda di proteine alternative ottenute da piante, insetti o carne coltivata è in aumento in tutto il mondo.

Fonte: IFFA

TREND TECNOLOGICI nell'industria della carne

Le macchine utilizzate per la lavorazione della carne possono essere dotate di tecnologie all'avanguardia, capaci di consentire un risparmio sia di risorse che di energia. Anche dal punto di vista del confezionamento sono diverse le soluzioni che si possono adottare per rendere i packaging più sostenibili e "intelligenti".

L'industria della lavorazione della carne è uno dei settori ad alta intensità energetica. Il riscaldamento e il raffreddamento degli alimenti richiedono grandi quantità di energia. Inoltre, vi è il consumo di acqua per la pulizia e la disinfezione degli impianti di produzione e naturalmente anche l'acqua deve essere riscaldata. Come in molti altri settori, questo è ancora in gran parte fatto utilizzando combustibili fossili. Oltre agli sforzi per aumentare l'efficienza energetica, il passaggio alle energie rinnovabili - e quindi la riduzione dell'impronta di carbonio - è un'altra leva per una maggiore sostenibilità nell'industria della lavorazione della carne.

Soluzioni per gestire risorse e energia

Le soluzioni di refrigerazione e pompa di calore ad alta efficienza energetica possono migliorare l'efficienza energetica nel riscaldamento e nel raffreddamento fino al 70%. Il calore di scarto viene riutilizzato e deviato ad altri processi come il riscaldamento dell'acqua e della salamoia, l'essiccazione, la cottura, la scottatura, la pastorizzazione, la sterilizzazione, la disidratazione e la pulizia. Per garantire una catena del freddo sostenibile, i sistemi di raffreddamento di processo basati su compressore, tra gli altri, vengono utilizzati per fornire

ambienti di produzione termicamente ottimali, non solo per il cibo stesso, ma anche per le aree di stoccaggio e distribuzione.

Il risparmio può essere ottenuto anche attraverso i servomotori. Gli azionamenti con controllo di frequenza a efficienza energetica consentono di risparmiare fino al 25% di energia e di ridurre i picchi di corrente di attivazione o commutazione.

Un altro passo verso la sostenibilità sono le macchine con componenti durevoli e un moderno design igienico che offrono meno superficie di contatto per sporco e germi e la cui pulizia richiede meno acqua ed energia.

Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, il motto per il consumo di acqua è: "Quanto necessario, il meno possibile". Per ridurre al minimo il consumo di acqua, devono essere prese in considerazione diverse opzioni, come il riciclaggio delle acque reflue nelle aziende di proprietà o impianti municipali di trattamento delle acque reflue.

Quando si tratta di energie rinnovabili, sono adatti l'energia solare termica, le pompe di calore, il biogas o la biomassa, poiché la maggior parte dei processi richiede temperature inferiori a 100-120 gradi. Con la cogenerazione, elettricità e calore possono essere forniti in modo efficiente da biogas o biomassa da materiali residui.

Tecnologie per il packaging

Quando si tratta di imballaggi, i consumatori prestano sempre più attenzione a soluzioni sostenibili ed ecocompatibili e sta crescendo la richiesta di confezioni plastic free o a ridotto contenuto di plastica. Tuttavia, la sostenibilità spesso contrasta la protezione del cibo perché i composti di carta o gli imballaggi con contenuto riciclato consentono la penetrazione di più ossigeno, che può compromettere la qualità del prodotto. A questo si può rimediare con assorbitori di ossigeno, ad esempio a base di polimeri, che legano l'ossigeno residuo nella confezione e l'ossigeno penetrante e il cui strato funzionale è integrato nella struttura multistrato. Oltre al tema della riciclabilità, la ricerca si concentra sulle materie prime rinnovabili. La plastica a base di alghe e le pellicole trasparenti, realizzate con canapa o cartone ricavato dall'erba, gli imballaggi a base biologica offrono un'alternativa alla plastica ricavata da materie prime fossili. Un'altra tendenza è quella degli imballaggi intelligenti, che si prendono cura attivamente del prodotto a base di carne, lo proteggono e mantengono stabili le temperature, assorbendo i gas di maturazione indesiderati e prevenendo la diffusione di germi.

Fonte: IFFA



Messe FierVet