

Alimenti di gamma

- **Gli alimenti di gamma** costituiscono una serie di prodotti che si differenziano in base ai trattamenti subiti ai fini della loro conservazione. Vengono classificati in alimenti di:
 - **I gamma;**
 - **II gamma;**
 - **III gamma;**
 - **IV gamma;**
 - **V gamma.**



Alimenti di gamma

TIPOLOGIA DEI PRODOTTI DI GAMMA

Prodotti	Descrizione	Esempi	Descrizione
I gamma	Prodotti freschi, da lavorare. Conservabilità breve.	Ortaggi freschi, mezzene di carne.	Lavaggio, taglio, preparazioni, cottura e porzionamento.
II gamma	Prodotti conservati, pronti per la lavorazione in cucina. Conservabilità lunga.	Ortaggi in scatola, semilavorati di pasticceria, farine speciali.	Preparazioni, cottura, porzionamento.
III gamma	Prodotti surgelati, pronti per la cottura. Conservabilità lunga.	Ortaggi, prodotti ittici, carni pulite.	Cottura, formulazione della ricetta.
IV gamma	Prodotti freschi già puliti e tagliati, crudi o cotti, pronti per essere serviti direttamente. Conservabilità 7-21 giorni.	Antipasti pronti, insalate lavate e tagliate, dessert pronti.	Porzionamento.
V gamma	Piatti cucinati conservati ad una temperatura di 0-3 °C o surgelati o sottovuoto. Conservabilità variabile tra i 6 giorni ed i 6 mesi a seconda del tipo di conservazione applicata.	Pietanze pronte refrigerate, surgelate, sottovuoto.	Rigenerazione e porzionamento.

Prima gamma



Prodotti freschi e non lavorati, quindi non sottoposti a metodi di conservazione differenti dalla refrigerazione

Ne sono un esempio i prodotti ortofrutticoli, le carni o i prodotti ittici freschi

Questi prodotti hanno una conservabilità molto ridotta, che va da qualche giorno a 7-10 giorni

Seconda gamma



Alimenti che hanno subito un trattamento di conservazione piuttosto importante come la sterilizzazione

Rientrano in questa categoria il latte UHT, i vegetali, le carni e i pesci in scatola

Sono prodotti che durano diversi mesi e che possono essere utilizzati o consumati immediatamente dopo aver aperto la confezione

Terza gamma



I prodotti della terza gamma corrispondono agli alimenti che hanno subito un trattamento di surgelazione

Tagliati in piccole porzioni, sono alimenti come ortaggi, carne o pesce che hanno un'elevata *shelf-life* e possono durare anche più di 6 mesi

Questi prodotti vanno consumati solo dopo un'adeguata cottura

Quarta gamma



Alimenti freschi, come i prodotti ortofrutticoli, già puliti, lavati, eventualmente cotti e pronti al consumo



Ne sono un esempio le insalate già pronte e tagliate, i dessert e gli antipasti pronti

Questi alimenti si conservano modificando l'atmosfera all'interno della confezione e durano fino a 3 settimane

Quinta gamma



Preparazioni gastronomiche che hanno subito un trattamento di cottura e una successiva conservazione per refrigerazione, surgelazione e/o in atmosfera modificata

Quinta gamma

*Tra quelli più utilizzati vi sono primi piatti molto elaborati, come lasagne, paella, paste ripiene condite
La conservabilità di questi alimenti dipende dal trattamento di conservazione: per quelli refrigerati non più di una settimana; per i surgelati oltre 6 mesi*



Convenience food

- I **convenience food** consentono un notevole risparmio di tempo nelle fasi di acquisto e preparazione del cibo. Vengono distinti in:
 - **prodotti pronti da cuocere**, come le verdure surgelate, i risotti, le zuppe in busta;
 - **alimenti precotti, refrigerati o surgelati**, da scaldare in padella, nel microonde o nel forno tradizionale.



Convenience food

Principali categorie di alimenti “convenience food” :

- ✓ **prodotti pronti da cuocere, come le verdure surgelate e di quarta gamma, le preparazioni di carne, i risotti e le zuppe in busta**



Convenience food

Principali categorie di alimenti “convenience food” :

- ✓ **prodotti precucinati, refrigerati o surgelati, da scaldare in padella, a microonde o nel forno tradizionale**

