Modalità di conservazione del pesce

written by Rivista di Agraria.org | 30 maggio 2012

di Mauro Bertuzzi

La conservazione con il freddo

La maggior parte del pesce presente sul mercato, viene conservato per refrigerazione, modalità questa che consente soprattutto al prodotto freschissimo, appena pescato, di essere commercializzato oltre che nelle località dove avviene la pesca, anche in altri luoghi.
Se poi la merce viene mantenuta ad una temperatura intorno agli 0 gradi C, il prodotto può benissimo essere conservato per 4-5 giorni perché a queste temperature, la moltiplicazione dei microorganismi è molto rallentata al contrario dell'ossidazione dei lipidi che, invece, continua; di conseguenza il pesce particolarmente grasso si conserva molto meno rispetto a quello magro.
Un altro metodo di conservazione che consente al prodotto di essere consumato anche dopo parecchi mesi è la congelazione, che spesso viene effettuata già direttamente sulle imbarcazioni. Il processo di congelamento deve avvenire entro e non oltre 3 e 6 giorni massimo, rispettivamente per il pesce grasso e quello magro, in quanto con questa metodologia si allunga la durata di conservazione dell'alimento che può non essere in ogni caso superiore ai 4-6 mesi o 10-12 mesi, rispettivamente se grasso o magro.
La legge consente anche la vendita di pesce decongelato, se però viene ben distinto da quello fresco, specificando a beneficio del consumatore che si tratta chiaramente di alimento decongelato e non freschissimo.

La conservazione con essiccamento, salagione e affumicamento

Per alcuni tipi di pesci, nello specifico i magri (non i pesci grassi in quanto avendo una percentuale lipidica molto elevata vi sono rischi di ossidazione), è possibile procedere alla conservazione mediante essiccazione. Il pesce maggiormente conservato con questa tecnica è lo stoccafisso, che proviene quasi esclusivamente dalla Norvegia.
I pesci, appena catturati, vengono decapitati, eviscerati e lavati, dopodiché vengono legati a coppie ed appesi a dei tralicci ad asciugare per tre mesi circa, fino a raggiungere una umidità residua del 15%. Prima del consumo vanno reidratati in acqua ed eventualmente battuti per snervare la carne e favorire la penetrazione dell'acqua nei tessuti.
La salagione, tecnica che viene utilizzata per conservare diversi tipi di specie ittiche, fra cui merluzzi aringhe e acciughe, consiste nell'eviscerazione e lavaggio del pesce, ponendolo in barili a strati alternati di prodotto e sale pressandolo poi con un peso. Segue un periodo di maturazione ad opera di microorganismi selezionati dalla presenza del sale che conferiscono al prodotto un sapore e un aroma particolare.
Il baccalà (merluzzo salinato), conservato sotto sale, rispetto allo stoccafisso, contiene una percentuale di umidità superiore (circa il 30-35%), e come tutti i pesci essiccati, vanno ammollati in acqua pressappoco 1-3 giorni prima del consumo, va conservato a temperatura frigorifera, spesso però, contiene anidride solforosa e solfiti a scopo di mantenimento; la legge consente di utilizzare tali sostanze per una dose massima di 200 mg/kg. Questi conservanti sono dannosi se assunti in dosi non minime, quindi è bene non eccedere nel consumo di baccalà a meno di non essere certi dell'assenza completa di questo additivo.
I prodotti ittici affumicati, provengono da diversi tipi di pesce (o parti di esso) trattati con esposizione al fumo: affumicatura. Il prodotto da affumicare, preventivamente pulito, può essere fresco, congelato, oppure conservato sotto sale, ma può anche venir salato precedentemente all'affumicatura per accentuarne il sapore.

L’affumicamento del pesce avviene per esposizione al fumo e può avvenire con due tecniche differenti: a caldo o a freddo.
Per la produzione di fumo, solitamente si impiegano pezzi di legno, bricchette o trucioli che possono variare a seconda della zona e della specificità del prodotto, di conseguenza il colore e l’aroma finale del pesce affumicato, dipenderanno essenzialmente dal tipo di legno impiegato.
Le sostanze che vengono assorbite dalla carne durante il processo di affumicamento, sono in grado di inibire o di arrestare totalmente lo sviluppo di batteri, per questo motivo il pesce affumicato si conserva relativamente a lungo.
Il pesce fresco affumicato a freddo, se adeguatamente conservato, si può mantenere per circa due settimane, oppure fino a sei settimane se confezionato sottovuoto, mentre quello affumicato a caldo va consumato entro e non oltre i 4-8 giorni.

La conservazione con conserve e semiconserve

La conserva, tecnica comune e diffusa soprattutto per alcune specie di prodotto quali il tonno sott’olio, i salmoni, gli sgombri, le sardine e altri preparati ittici, inizia spesso congelando il pesce direttamente sulle imbarcazioni in modo da inviare agli stabilimenti di lavorazione la merce (dopo un eventuale decongelamento) in modo che possa essere poi tagliata, cotta, asciugata, inscatolata e sterilizzata in autoclave a 121 gradi e quindi commercializzata.
I prodotti sott’olio, prima di essere messi in commercio, necessitano comunque di un periodo di maturazione durante il quale l’olio e il sale, penetrano in modo uniforme nei tessuti.
Le semiconserve invece, sono dei prodotti a base di pesce confezionato sotto vuoto in contenitori di plastica o vetro che subiscono prima un breve trattamento di pastorizzazione a 80-90 gradi; le specie ittiche più conosciute e commercializzate sono le alici marinate, le aringhe, i salmoni affumicati a freddo e la polpa di granchio precotta. Questi alimenti, che devono comunque essere conservati in frigorifero, possono essere addittivati per legge, con derivati dell’acido sorbico e dell’acido benzoico, prodotti che possono causare fenomeni di tossicità se assunti in forti dosi. Questi composti vanno sempre e comunque obbligatoriamente dichiarati in etichetta.

Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. Curriculum vitae >>>

Conservare verdura, funghi, olive e...

Autori Vari – Mulino Don Chisciotte

La verdura va gustata quando è stagione, la sua stagione, si può però cercare di rinchiuderne i segreti e trasformarla in gusti forti e delicati, godere nel compiere un gesto antico come l’uomo, conservare il cibo per la stagione fredda...

Acquista online >>>