

Aropac, e l'uovo è protetto



Uno dei prodotti alimentari che costituiscono la base per una sana alimentazione di ogni fascia di età, con un costo molto contenuto è l'uovo di gallina, possibilmente extra fresco. Con un uovo si può fare colazione, si può pranzare, si può cenare in maniera semplice, veloce, variata e gustosa. A parte il loro valore simbolico comune a tutti i popoli, quanti sanno che è un prodotto dotato, essendo cellula di vita, di tutte le armi necessarie di difesa esistenti in natura? Le caratteristiche delle uova che si trovano sugli scaffali della distribuzione devono



rientrare nei parametri fissati per legge e rimanere tali sino a 28 giorni dalla data di deposizione, da questo deriva l'importanza della confezione, che lo deve tecnicamente proteggere contro gli urti, la luce, gli sbalzi termici, deve poter assorbire la sua naturale umidità e lasciare poi respirare il gu-

scio ossia la confezione in carta riciclata.

La natura ha dotato l'uovo delle migliori protezioni possibili: un guscio robusto (che protegge l'uovo da fermo) ma anche traspirante (capace di togliere l'umidità ceduta nel corso del tempo), protezioni esterne come la cuticola, molto efficace se integra, e interne, ovvero membrane, antibiotici, ecc. (in grado di

salvaguardarne le caratteristiche organolettiche). Non solo, l'albumo presenta anche un pH elevato, che al momento della deposizione è 7,7 e che costituisce un fattore di protezione determinante facendo da ulteriore ostacolo alla proliferazione microbica ma questo valore di protezione si innalza poi sino a pH di 9,3. Questo fatto è dovuto alla naturale respirazione dell'uovo attraverso il guscio ed ecco il punto tecnico relativo alla confezione che deve così lasciare respirare le uova.

Per ulteriori informazioni:

Aropac Srl
Via Ronchi, 37
35010 Carmignano
di Brenta (Pd)
Tel. 049-5958340
Fax 049-5958562
www.hartmann.dk
www.aropac.it - www.techovo.it

Alcune confezioni di uova.



Alessandro Rocchetti