Come proteggere l'uovo fresco

Uno dei prodotti alimentari che costituiscono la base per una sana alimentazione di tutti noi. grandi e piccini, con un costo molto contenuto è il formidabile 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, cosa quest'ultima che non guasta affatto.

A parte il loro valore simbolico comune a tutti i popoli, quanti di noi sanno che l'uovo è un prodotto autoprotetto per sua natura e dotato. essendo cellula di vita, di tutte le armi necessarie di difesa esistenti in natura? Il guscio, per esempio, è una cassaforte contro il mondo inquinante esterno.

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 guscio, ossia la confezione in carta riciclata.

La natura ha dotato l'uovo delle migliori prote-

www.hartmann.dk

zioni 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 -, ed interne, ovvero

le membrane, antibiotici in grado di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dell'uovo. Non solo: l'albume 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. Questo valore di protezione si innalza poi sino a pH di 9.3. Ciò è dovuto alla naturale respirazione dell'uovo attraverso il guscio ed ecco il punto tecnico relativo alla confezione che deve così lasciare respirare le





www.techovo.it



www.aropac.it

uova.