

Cibo del futuro. Il Santo Graal: la pizza a lunga conservazione

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



18 FEBBRAIO 2014 - Cibo del futuro. Il Santo Graal: la pizza a lunga conservazione. Militari degli Stati Uniti hanno inventato la pizza del futuro che hanno chiamato " Santo Graal ". I ricercatori sono vicini a sviluppare una pizza che può rimanere sullo scaffale per un massimo di tre anni ed essere ancora buono da mangiare.

[MORE]

La chiamano il Santo Graal dei piatti pronti da mangiare per i soldati, una pizza che può rimanere sullo scaffale per un massimo di tre anni pur restando ancora buona da mangiare.

I soldati hanno chiesto una pizza da razione da campo individuale leggera, come piatto pronto da mangiare, da sostituire con il cibo in scatola per i soldati in zone di combattimento o zone in cui le cucine da campo non possono essere impiantate.

I ricercatori di un laboratorio militare degli Stati Uniti in Massachusetts, segnala Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", hanno inventato una ricetta che non richiede refrigerazione o congelamento.

Uno scienziato degli alimenti dell' US Army Natick Soldier Ricerca, Sviluppo e Engineering Center Michelle Richardson ha dichiarato "Si può sostanzialmente prendere la pizza, lasciarla sul bancone, confezionata, per tre anni e sarebbe ancora commestibile".

Gli scienziati dei laboratori di Natick sono anche responsabili dello sviluppo di attrezzature e abbigliamento che migliora l'efficacia del combattimento dei soldati e la loro sopravvivenza, ma la ricerca della buona pizza è diventata nota come il Santo Graal lì. Richardson ha inoltre dichiarato che la pizza è uno degli articoli più richiesti dai soldati nel sondaggio annuale a cui sono invitati ogni anno a partecipare su che cosa vorrebbero vedere nei loro razioni. Il ricercatore, ha passato quasi due anni per sviluppare la ricetta in una grande cucina completa di attrezzature commerciali.

Lo studio degli scienziati è stato ostacolato dalla composizione dovuta all'umidità della salsa di pomodoro, formaggio e condimenti che vengono assorbiti nella pasta nel tempo, con conseguente in decomposizione della pizza che fornisce in queste condizioni lo sviluppo ideale per muffe e batteri che causano malattie con il tempo.

Ma la ricerca negli ultimi anni li ha aiutati a capire i rimedi per evitare che l'umidità migrasse nella pasta. Il rimedio consiste utilizzando ingredienti chiamati umettanti come zucchero, sale e sciroppi che si legano all'acqua trattenendola nella pasta.

Ma questo da solo non aiuterebbe la pizza a rimanere fresca per tre anni a 27C, così gli scienziati hanno ottimizzato l'acidità della salsa, formaggio e pasta per rendere più difficile per l'ossigeno e batteri di prosperare. Hanno anche aggiunto limatura di ferro al pacchetto per assorbire l'aria rimasta nel sacchetto. Per quanto riguarda il sapore "E' più o meno gustosa, proprio come una pizza tipica che si fa a casa cotta nella padella e messa nel forno o al tostapane. "L'unica cosa che manca che non è calda quando si mangia. È a temperatura ambiente. "

(notizia segnalata da giovanni d'agata)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/cibo-del-futuro-il-santo-graal-la-pizza-a-lunga-conservazione/60760>