

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

cosa fare e non fare

© Viversano.net



Le tecniche di **conservazione degli alimenti** si basano su due meccanismi fondamentali che, agendo sui batteri, possono avere un effetto **batteriostatico** se **bloccano o limitano lo sviluppo e l'attività dei batteri**, oppure **battericida** se **distruggono i microbi e le spore presenti sui cibi**. La scelta sul tipo di conservazione da adottare dipende da diversi fattori, quali il **tipo di alimento** da trattare e il **tempo di conservazione** previsto. Per questi motivi, alcune conservazioni saranno più adatte a determinati cibi e meno ad altri, poiché, ad esempio, andrebbero a **danneggiarne il gusto e/o i principi nutritivi**.

[Clicca e scopri di più sulla conservazione degli alimenti](#)



© Viversano.net

Tabella: come conservare correttamente gli alimenti

| Alimento | Tipo di conservazione | Durata conservazione |
|----------|-----------------------|--|
| Carne | Refrigerazione | Fino a sette giorni se i tagli sono piccoli |
| | Congelamento | <ul style="list-style-type: none"> • Salsicce e macinati: 2-3 mesi • Carne di maiale: fino a 4 mesi • Carne di bovino: fino a 9 mesi • Carne di pollo e tacchino: 6-9 mesi |
| | Sottovuoto | In frigo, fino a 10 giorni |
| | Sottosale | Carni e affettati: un paio di mesi |
| | Essiccazione | Fino a un mese |
| Salumi | Refrigerazione | <ul style="list-style-type: none"> • Affettati: 3-5 giorni • Stagionati: 10-15 giorni |
| | Sottovuoto | <ul style="list-style-type: none"> • Affettati: 20 giorni • Stagionati: fino a tre mesi |
| Pesce | Refrigerazione | Fino a tre giorni |
| | Congelamento | <ul style="list-style-type: none"> • Pesci grassi come tonno, sgombro, salmone: entro tre mesi • Pesci magri come merluzzo, sogliola: 6 mesi • Crostacei e molluschi: 2-3 mesi |
| | Sottovuoto | In frigo, fino a 5-6 giorni |
| | Sottosale | Fino a due mesi |
| | Sottolio | 9-12 mesi |

© Viversano.net

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

cosa fare e non fare

© Viversano.net



Tabella: come conservare correttamente gli alimenti

| Alimento | Tipo di conservazione | Durata conservazione |
|--|-----------------------|---|
| Uova | Refrigerazione | Fino a data di scadenza |
| | Congelamento | Solo se crude e private del guscio, separando albume da tuorlo |
| Latte | Refrigerazione | Fino a data di scadenza |
| Formaggi | Refrigerazione | <ul style="list-style-type: none">• Freschi: fino a 3-4 giorni dopo apertura• A pasta molle: circa 10 giorni dopo l'apertura• A pasta dura e stagionati: fino a un paio di mesi dall'apertura |
| | Congelamento | <ul style="list-style-type: none">• A pasta semidura: un paio di mesi• Stagionati: solo se grattugiati, alcuni mesi |
| | Sottovuoto | <ul style="list-style-type: none">• Freschi: fino a 15-20 giorni• A pasta molle: fino a 20 giorni• A pasta dura: oltre due mesi |
| Verdura | Refrigerazione | 2-3 giorni |
| | Congelamento | Previa scottatura in acqua salata e solo per verdure poco acquose: fino a 12 mesi |
| | Sottolio | 9-12 mesi |
| | Sottaceto | 8-10 mesi |
| | Essiccazione | Entro 12 mesi |
| | Sottovuoto | Fino a 10-12 giorni |
| Frutta | Refrigerazione | Una settimana |
| | Congelamento | Previa immersione in sciroppo per frutta di maggiori dimensioni e poco acquosa: 6 mesi |
| | Essiccazione | Entro 12 mesi |
| Pane | Sottovuoto | Fino a 8 giorni |
| | Congelamento | Tre mesi |
| Pizze, dolci, cibi cotti, pasta cotta (esempio, lasagne) | Refrigerazione | Un paio di giorni |
| | Congelamento | Fino a un paio di mesi |

© Viversano.net