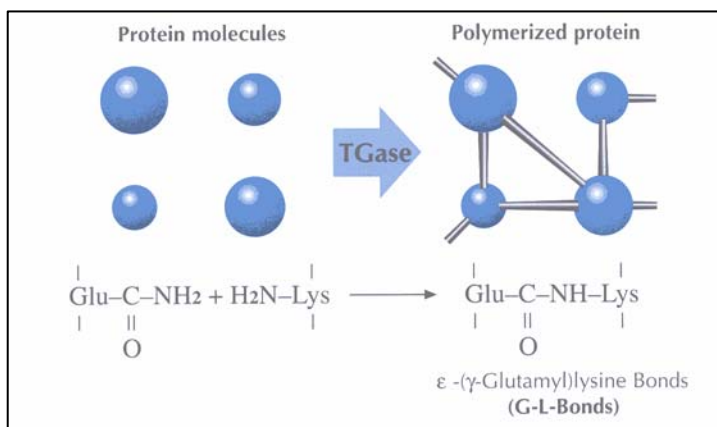


Applicazioni ACTIVA® – Ajinomoto – Prodotti Gianni SpA

Uso della transglutaminasi nel prosciutto crudo

ACTIVA® è un prodotto Ajinomoto, si tratta di un enzima –la transglutaminasi- in grado di creare ponti proteici attraverso la formazione di legami covalenti, come è possibile vedere nello schema in Fig.1, lega gli aminoacidi glutamina e lisina. E' già presente in natura ed infatti, è disponibile da fonti animali o microbiche. Grazie a questa proprietà migliora le caratteristiche fisiche degli alimenti come la durezza e l'elasticità delle carni o la cremosità dei prodotti lattiero-caseari.

Fig.1- cross-link proteici formati da Activa.



La transglutaminasi è stabile tra pH 5 e 9, e agisce a temperature comprese tra 0 e 60C, maggiore è la temperatura d'uso, maggiore sarà la velocità di reazione.

Fig.2 - Prosciutto crudo, prodotto nei laboratori Ajinomoto.



Una nuova applicazione studiata da Ajinomoto è quella del prosciutto crudo ricostituito con Activa EB. Si tratta di una transglutaminasi supportata su caseinato, che serve a renderla

più attiva per questo utilizzo. In Fig.2 è infatti rappresentato un prosciutto crudo ottenuto assemblando tre parti diverse di carne, si può vedere come sia molto difficile notare le linee di congiunzione. Activa può dare questi vantaggi: ridurre il tempo di processo grazie ad una più veloce ed omogenea salatura, limitare o ridurre le perdite durante l'affettatura grazie all'allargamento della fetta, migliorare il range di qualità di tagli di carne a più basso valore.

Il procedimento utilizzato è: aggiunta di sale e spezie nella zangola e distribuzione del sale sulla superficie. Dopo stagionatura si ricoprono con una miscela di Activa e acqua ghiacciata le parti che devono essere unite; se necessario applicando anche dei piccoli tagli sulla superficie del muscolo. La carne così trattata verrà posta in uno stampo o in un sacchetto sottovuoto e subirà il processo standard.