

L'ALIMENTO UMIDO

Quanto detto fin ora ha riguardato principalmente gli alimenti secchi: le riflessioni fatte si adattano piuttosto bene anche al cibo in lattina, ma qualche precisazione o ripetizione, se si tratta del benessere dei nostri amici, non è mai di troppo.

La scatoletta è stata, fino a pochi anni fa, il cibo preconfezionato per cani più venduto.

La gente attribuiva al contenuto delle scatolette per cani l'identità di "carne" ed era solita aggiungerle a porzioni di carboidrati preparate in casa.

Questo è il primo dei tanti diffusi errori che si continuano ancora a commettere: quello che sta in una scatoletta per cani non è carne, o meglio, lo è solo in parte.

Se leggiamo con cura l'etichetta balza subito agli occhi che la carne non è che una piccola percentuale del totale.

Non ripeteremo l'analisi delle diciture riportate sulle etichette e i valori proteici dei differenti tipi di carne ma sottolineiamo che, in una scatoletta di buona quantità la percentuale di proteine dovrebbe essere maggiore che nel corrispondente alimento secco, ma non sempre è così!

Nonostante questo, e nonostante le industrie ce la mettano tutta per affascinarci con bocconcini e patè molto simili a carne vera, quella non è che una "somialianza".

Essendo la parte proteica maggiore rispetto al secco anche il contenuto di fosforo è più elevato e deve essere controbilanciato con un'aggiunta di calcio ad opera delle stesse ditte.

Anche il sodio tende a essere presente in quantità maggiori rispetto al secco.

Gli ingredienti in cui potrete imbattervi sono analoghi a quelli contenuti nelle crocchette, anche se nel cibo umido possono essere contenuti addensanti, conservanti e coloranti diversi da quelli riservati al secco.

La contrapposizione "secco-umido" non va mai dimenticata: nelle scatolette è presente una percentuale di acqua immensamente superiore a quella che troviamo nella crocchette.

L'acqua, insieme ai grassi, rende i cibi più gradevoli al palato; più pesanti in termini di grammi; richiede differenti metodi di elaborazione e conservazione e, nota dolente per i padroni, li rende più cari. Perché? Perché, se prendiamo un mangime umido di buon livello e lo confrontiamo con il corrispondente secco, notiamo subito che, per ottenere lo stesso valore nutritivo, occorrono molti più grammi di cibo. Quindi le scatolette di buona qualità arrivano a raggiungere prezzi di tutto rispetto.

Coloro che hanno avuto occasione di acquistare scatolette di buona marca, sanno che queste costano all'incirca due euro l'una, ed una scatoletta è largamente insufficiente a garantire una alimentazione adeguata ad un cane di taglia media o grande. Per questo motivo molti non acquistano scatolette, o ne fanno uso per insaporire il mangime.

I cani di taglia piccola possono permettersi qualche lusso in più: ma se il vostro cane non è microscopico, 3-4 scatolette al giorno arrivano ad incidere sul bilancio familiare.

Ma come? - potrebbe obiettare qualcuno - Le "scatolettone" sugli scaffali dei supermercati non hanno affatto prezzi così esorbitanti!

E infatti queste sono tutt'altra cosa: se alla luce di quanto abbiamo detto finora ne analizzate l'etichetta, confrontandola con quella di una scatoletta venduta a peso d'oro, la differenza balzerà all'occhio.

Il caro-scatoletta è in parte giustificato dal costo dei contenitori, che sono di norma in metallo e che possono essere rigidi e di forma cilindrica (le classiche lattine) o costituiti da vassoi di alluminio con apertura "a strappo" di differenti forme (di solito quadrate o esagonali).

A proposito di "aperture" ricordiamoci sempre che la scatoletta, una volta aperta, va conservata in frigorifero ben richiusa e per il minor tempo di tempo possibile, questo per impedire il deterioramento delle sostanze nutritive e l'arrivo di qualche battere poco gradito.

Vediamo ora alcuni dati numerici sulle scatolette: tanto per cominciare la percentuale di acqua può andare dal 6% all'87%: maggiore è la presenza di acqua minore è la densità calorica (e di conseguenza il potere nutritivo) del cibo.

Un cibo che contiene il 60% di acqua avrà il 40% di materia secca mentre un cibo composto per l'87% di acqua avrà come materia secca solo il 13%: la differenza è notevole!

Abbiamo detto che la percentuale proteica "dovrebbe" essere più elevata nelle scatolette che nelle crocchette, ma le etichette riportano solitamente valori proteici molto bassi, spesso solo pari al 5-6%: come fanno le scatolette a contenere più proteine delle crocchette?

Semplice: dobbiamo calcolare la percentuale di proteine *solo* nella materia secca, ovvero togliendo a 100 la percentuale di umidità.

Se il nostro cibo contiene l'87% di acqua, come già calcolato, la materia secca sarà il 13%, se l'etichetta indica un 5% di proteine avremo che il valore proteico totale sarà dato da 5 diviso 13 moltiplicato per 100 che è pari al 38.4%.

Dopo aver spiegato cosa sono i cibi umidi vediamo di capire come vengono fabbricati.

Si parte dalla materia prima, di solito carne o pesce, e la si inscatola seguendo particolari procedure e passaggi.

La carne (o il pesce) arrivano freschi o surgelati e vengono tritati. Successivamente viene loro aggiunta una miscela già calibrata di carboidrati, vitamine, minerali, agenti gelificanti e conservanti.

Il tutto viene poi riscaldato.

La temperatura di riscaldamento può variare tra 25°/85° a seconda degli ingredienti impiegati e del risultato che si desidera ottenere.

Terminato il riscaldamento il miscuglio viene inserito nelle lattine facendo attenzione al fatto che ogni confezione arrivi esattamente allo stesso peso e contenga lo stesso quantitativo di prodotto. Appena prima di sigillare i barattoli viene inserito al loro interno del vapore: si tratta di un procedimento importantissimo per garantire l'igiene.

Una volta sigillato il coperchio, il vapore attira il coperchio verso di sé causando una depressione in modo tale che la scatoletta sia sigillata come se si trattasse di un cibo sotto vuoto.

L'ultima fase è quella della sterilizzazione in cui si portano le scatolette a temperature superiori ai 116°C (temperatura necessaria per uccidere il mortale botulino *Clostridium botulinum*).

Una temperatura di 121°C, per esempio, prolungata per almeno 3 minuti garantisce l'uccisione del botulino e di altri batteri patogeni: a questo punto non resta che ricontrollare i barattoli ed etichettarli.

In cosa consiste il controllo?

Nell'eliminazione delle scatolette con la parte superiore rigonfia. Sull'etichetta, nella maggior parte dei casi, è stampato un codice che indica tempi e luoghi di produzione per garantire un'identificazione immediata delle scatolette e una loro maggiore tracciabilità.

Come siano fabbricati i cibi secchi

Analogamente a quanto accaduto prima si parte da ingredienti freschi (o surgelati) che vengono disidratati e sminuzzati fino ad ottenere una consistenza pari a quella della farina.

Le singole "farine" vengono stoccate separatamente e poi mischiate, nelle dosi stabilite dalla ricetta del mangime, tramite dei getti d'aria, fanno eccezione gli ingredienti presenti in piccolissime quantità che vengono invece aggiunti a mano.

Dosi e pesi sono controllati via computer: una volta dosati gli ingredienti i macchinari li mischiano con molta cura e si comincia poi il processo di "estrusione".

Nell'extruder, così si chiama la macchina, la poltiglia viene sottoposta a cottura e alta pressione e fatta passare con forza attraverso un piccolo foro. In base alla forma del foro, si producono diverse forme, dalle più comuni a quelle più fantasiose. In questo processo, i cereali sono indispensabili, in quanto legano le carni e i grassi che da soli non hanno la capacità di farlo.

Le impostazioni di funzionamento del macchinario sono adeguate al tipo di mangime che si intende produrre: se si modifica il mix di ingredienti occorre modificare anche la temperatura e i tempi di cottura e di transito nel macchinario.

All'uscita del macchinario per l'estrusione, le crocchette "singole" sono ancora soffici e umide e sono spinte da getti d'aria nell'essiccatoio.

Terminata la fase dell'asciugatura le crocchette vengono ricoperte da una speciale patina normalmente formata da grassi e sostanze capaci di rendere l'alimento più appetibile e meno sensibile all'umidità, al fine di proteggerne l'integrità e la croccantezza.

La cottura per estrusione, come la soffiatura, a questo punto non resta che impacchettarlo negli appositi sacchetti.

I processi di lavorazione che trasformano il cibo fresco in alimento pronto, sia esso in scatola o sotto forma di crocchette, se da un lato lo rendono maggiormente digeribile, dall'altro portano a una perdita di elementi nutritivi, in special modo vitamine, che viene controbilanciata integrando preventivamente le materie prime in modo da controbilanciare le perdite.

--- CONTINUA ---