



**PASTA**

# Pasta

- Secondo le leggi vigenti la “**pasta di semola di grano duro**” è il prodotto ottenuto dalla *trafilazione*, *laminazione* e conseguente *essiccamento* di un impasto preparato esclusivamente con **semola di grano duro** ed **acqua**. (**NON C'è LIEVITO!!**)
- Le **paste secche** si producono solo → grano duro (*umidità max. 12,50%*);
- Le **paste fresche** si possono produrre con farine di grano tenero (*umidità max. 30%*);



# Pasta

## FASI DI LAVORAZIONE DELLA PASTA SECCA

- Fasi della pastificazione:



# Pasta

- **Impastamento** □ la semola viene impastata con circa il 25-30% di acqua che deve avere una temperatura attorno ai 40-50 °C. Questo processo comporta l'idratazione dell'amido e la formazione del glutine.
- **Gramolatura** □ l'impasto molle viene lavorato fino ad acquisire una adeguata consistenza e plasticità.



# Pasta

- **Trafilatura** □ l'impasto viene forzato a passare, per effetto della pressione, attraverso **fori di grandezza e forma variabile** a seconda del tipo di pasta che si vuol ottenere.
- Un **coltello meccanico** taglia ad intervalli regolari la pasta nella misura stabilita.
- Le trafile possono essere in **bronzo** o in **teflon**.



## TIPOLOGIE DI TRAFILE

Le trafilare possono essere in **bronzo** o in **teflon**.

La differenza tra le **due** tecniche si percepisce soprattutto nella diversa struttura esterna del prodotto finale, cioè nella diversa superficie della pasta, per una porosità e conseguente capacità di catturare condimenti e sapori che cambia.



# Pasta

- **Essiccamento:** viene fatta in ambienti ventilati con aria calda per favorire la riduzione dell'umidità del prodotto.

La durata dell'essiccamento dipende dalla temperatura di lavorazione: più è bassa, maggiori sono i tempi di essiccazione.

La pasta, all'uscita dalle trafile presenta una umidità del **30%** circa che deve essere abbassato fino al **12.5 %**(max. consentito per le paste secche).

- **Confezionamento:** la pasta viene confezionata in pacchi di cartone o sacchetti di *cellophan* ed immessa nella distribuzione commerciale.



# Pasta

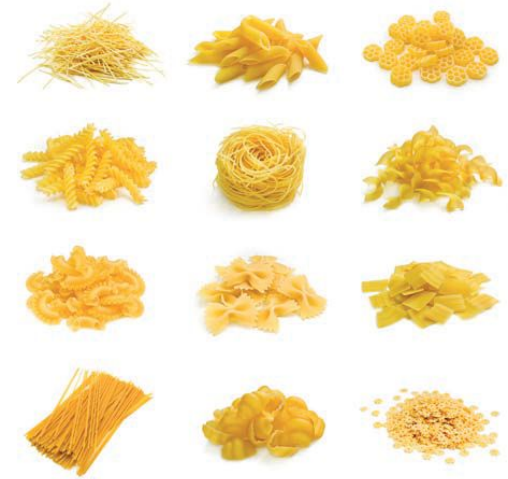
## VALORE NUTRITIVO

La pasta alimentare apporta

**amido** (70%) e **proteine** (10%), costituite da *glutine*.

Interessante è l'apporto di **vitamine** del gruppo **B** e di **sali minerali** (fosforo, potassio).

Nutrizionalmente è più vantaggiosa del pane per il trattamento termico subito (100 °C alla cottura), presenta un buon indice di digeribilità, la presenza di acido *glutammico* favorisce le attività cerebrali. Contiene **glutine**.



353 Kcal per  
100g



# Pasta

- Una **buona pasta** si prepara rispettando il tempo di cottura (altrimenti scuoce). Le proteine della semola devono essere almeno al 10,5% (11,5% per la semola integrale).
- Un valore proteico al 14% indica un'ottima semola.
- La trafilatura migliore è quella realizzata con trafile in bronzo e sono da preferire le paste lavorate con basse temperature di essiccazione.



# Paste speciali

- Sono **paste secche** o **fresche** che contengono **ingredienti consentiti** dalla legge (es. spinaci, pomodori, noce moscata, ortaggi, formaggi, carne, uova, funghi).
- La **pasta all'uovo** deve contenere almeno 4 uova per kg di sfarinato, per una quantità complessiva non inferiore a 200 g di uova per 1 kg di semola.
- Le **paste ripiene** devono riportare l'ingrediente che le caratterizza.



# Paste dietetiche

Si suddividono in:

- **paste senza glutine**, prive di glutine e indicate nelle enteropatie da glutine, caratterizzate da malassorbimento intestinale dei cibi dovuto ad una *intolleranza al glutine*.
- Questo tipo di disturbo è conosciuto come **morbo celiaco (o celiachia)**.
- **paste iperproteiche**, a elevato contenuto di proteine e indicate in alcuni tipologie dietoterapiche;
- **paste iposodiche**, a basso contenuto in cloruro di sodio e indicate nelle dietoterapie contro l'ipertensione.

