

Validazione ricette

Oltre agli aspetti legati alla sicurezza alimentare nel R.A.C. vengono presi in considerazione gli effetti determinati dalla applicazione di diverse ricette sia dal punto di vista della ecologia microbica che da quello Organolettico.



Per questa ragione nella simulazione delle condizioni di produzione e nella realizzazione delle ricette l'Impianto Pilota si avvale del supporto di Chef Qualificati che, oltre alla realizzazione dei prodotti, sono in grado di fornire il supporto per la migliore formulazione di ricette che abbinino alla stabilità dei prodotti anche il miglioramento delle loro caratteristiche qualitative percepibili organoletticamente.

Il RAC di FIT-Italia rappresenta il primo caso in Italia di abbinamento del laboratorio di microbiologia ad un Impianto Pilota di produzione e delle competenze dei Microbiologi a quelle culinarie degli Chef.