

Quale shelf life hanno i molluschi cefalopodi?

Non esiste, al momento, una definizione unitaria e precisa del termine *shelf life*, che in italiano corrisponde a “vita commerciale” o “durabilità commerciale”. Così come non esiste ad oggi una indicazione scientifica di *shelf life* “media” per la seppia fresca lavorata. Difatti dalla produzione alla vendita al consumatore finale a questa specie (*Sepia officinalis* nel particolare) viene attribuita una *shelf life* utile più ad esigenze commerciali che a reali valutazioni in merito alla stessa.

Eurofishmarket, in collaborazione con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università di Padova e con una azienda del settore ittico specializzata nella lavorazione dei molluschi cefalopodi, ha appena terminato una interessante ricerca mirata a verificare la *shelf life* delle seppie fresche lavorate oltre che a dimostrare se le stesse, lavorate e conservate diversamente rispetto al metodo convenzionale, risultano migliori e per quali aspetti.

I risultati delle analisi microbiologiche e chimiche condotte su 60 campioni di seppie fresche mantenute in acqua ghiacciata (potabile) e rispettivamente in acqua di mare depurata confermano che quest’ultima ha indubbiamente una maggiore efficacia per rallentare lo sviluppo della microflora del prodotto e prolungarne, così, la vita commerciale. Per quanto concerne le analisi chimiche i valori di pH fatti segnare dalle seppie mantenute in acqua di mare depurata si sono mantenuti sempre più rettilinei e regolari dei valori di pH delle seppie immerse in acqua potabile a conferma del fatto che l’acqua di mare depurata tiene più efficacemente sotto controllo lo sviluppo della flora microbica del prodotto il cui metabolismo incide evidentemente sull’andamento del pH.

Il presente studio ha stabilito con sufficiente sicurezza che la vita commerciale del prodotto immerso in acqua di mare depurata può arrivare fino al 12° giorno.

Per maggiori informazioni riguardo a questo studio ed all’azienda partner produttrice dei cefalopodi in acqua di mare depurata scrivete a: info@eurofishmarket.it e sarete ricontattati.