

ALIMENTI

Arriva "Sparaparmigiano": legge la composizione chimica del formaggio

Da oggi ogni forma di parmigiano non avrà più segreti: infatti grazie al nuovo strumento messo a punto dal Crea-Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con il suo centro di Lodi, in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano, si è in grado di "leggere" e misurare la composizione chimica del formaggio. Grazie a questo sistema innovativo – spiega il Crea in una nota – si possono determinare l'umidità, il grasso, le proteine e il coefficiente di maturazione di campioni di Parmigiano di ciascun lotto. Tale dispositivo, montato su un'impugnatura ergonomica e per questo ribattezzato "sparaparmigiano", pesa solo 60 grammi e consente la rilevazione e la raccolta dei dati, utilizzando un apposito software, senza distruggere le forme di formaggio.

