

Sexta gama

Se trata de productos reestructurados o texturizados con funcionalidad propia o añadida, hoy en día la sexta gama aún no se encuentra bien definida y se encuentra en fase de prueba industrial y testeo comercial.

Procesado de productos en VI gama

El procesado de la VI gama se basa en una texturización termoestables a partir de materias primas naturales y productos obtenidos a partir del mismo.

Existen diferentes procedimientos de producción adaptable a cada tipo fruta u hortaliza. Los productos obtenidos pueden presentar diferentes formas geométricas, o cualquier otro tipo de figuras.

Para las texturizaciones son habituales el uso de alginatos y/o gomas entre otros que gelifican mediante un baño en una solución de cloruro cálcico con diferentes tecnologías de extrusión.

Las siguientes etapas atienden a un ejemplo de procedimiento de obtención de alimentos VI Gama:

1. ▪ Corte o trituración de las frutas y verduras a texturizar
2. ▪ Homogenización opcional del contenido de exudados proveniente la etapa anterior
3. ▪ Eliminación o reducción opcional de la carga microbiológica del homogeneizado obtenido
4. ▪ Corrección del pH del producto de las etapas anteriores si es necesario (menor de 4,6)
5. ▪ Uso de agentes quelantes o secuestradores de metales. Texturizantes, espesante, concentrados naturales, así como de conservantes, reguladores de pH, antioxidantes, edulcorantes o aromas
6. ▪ Mezclado, homogeneización
7. ▪ Extrusión o conformación en moldes que presentan formas geométricas, o cualquier otro tipo de figura
8. ▪ Gelificación de las formas obtenidas en la etapa anterior normalmente en las balsas donde tiene lugar el intercambio iónico sodio – calcio
9. ▪ Corte o troquelado de los productos gelificados
10. ▪ Tratamiento (opcional) de reducción o eliminación ulterior de la carga microbiológica de los productos obtenidos (pasteurización). Una vez texturizado no se produce modificación de sus propiedades físicas, por lo que puede ser sometido a calentamiento
11. ▪ Envasado