

zione consente il massimo rendimento;

- l'insaccato prodotto con budello naturale ha un aspetto ben riempito;
- i salumi prodotti con budello naturale hanno un aspetto raffinato anche alle estremità;
- varie forme del prodotto contribuiscono a creare un aspetto invitante, forte attrattiva per l'acquirente.

Per fornire a grandi linee una definizione dei budelli naturali si può dire che essi sono costituiti dalla sottomucosa, uno strato di collagene che si trova in gran parte dell'intestino. Il grasso e il rivestimento della mucosa interna vengono rimossi.

Dal momento che l'intestino tenue rappresenta un naturale collagene, ha molte delle stesse caratteristiche comuni a tutti i tipi di collagene, in particolare la caratteristica singolare di permeabilità variabile.

INSCA e scienza

L'industria degli insaccati non aveva sufficienti dati scientifici ed informazioni. Al tempo stesso, i governi si muovevano lungo la stessa linea imponendo nuove normative sanitarie e relative alla sicurezza che avevano bisogno di maggiore comprensione prima di essere messe in pratica. Ciò ha portato INSCA ad investire tempo, denaro e sforzi nella scienza e nella ricerca scientifica. L'idea era che l'industria nel suo complesso necessitasse di aumentare la consapevolezza pubblica e dei governi sui prodotti realizzati con budelli naturali, facendo emergere la sicurezza e la salubrità di questi involucri. Allo stesso tempo, l'industria aveva bisogno di sviluppare argomentazioni basate su dati scientifici esatti per far fronte alla crescente consapevolezza pubblica e agli interventi governativi. Pertanto INSCA ha dato vita al proprio comitato di ricerca e sviluppo, che ha iniziato a studiare l'istologia dell'intestino e degli

involucri insieme ad altri progetti. Dal momento che la scienza e la ricerca scientifica sono di proprietà di tutti i soggetti interessati e di tutti i partecipanti del settore, INSCA ha unito le proprie forze con le associazioni europea e nordamericana del budello naturale per insaccati (*ENSCA - European Natural Sausage Casings Association* e *NANCA - North American Natural Casing Association*) ed ha quindi dato vita al gruppo di lavoro scientifico congiunto. È stato grazie all'ottima ricerca effettuata dall'*SWG (Scientific Working Group)* che è stato possibile, ad esempio, impedire di considerare i budelli di pecora tra l'elenco dei cosiddetti materiali specifici a rischio (SRM), quindi vietati dal ciclo alimentare.

Progetti di ricerca scientifica sono stati commissionati in vari altri settori, come ad esempio l'effetto di sali, alcali e gli acidi sull'epizootica nel budello, ed altri lavori importanti. Questi progetti sono stati realizzati presso istituti scientifici



NUOVA S.P.Z. s.r.l.

41015 NONANTOLA (MO) Italy - Via L. da Vinci, 43-47
Tel. 059 549060 - Fax 059 546204
Web: www.nuova-spz.it E-mail: info@nuova-spz.it

VANTAGGI:

- ☐ La meccanica è completamente inox
- ☐ Non richiede particolari manutenzioni
- ☐ Abbattimento carica batterica (muffe, batteri e virus) sul prodotto senza nessuna controindicazione, in quanto il procedimento è fisico e non chimico
- ☐ Tutela ecologica nel rispetto dell'ambiente
- ☐ Moduli germicidi ad alta emissione/rendimento in quarzo puro con emissione selettiva a 253,7 nanometri
- ☐ Nessuna alterazione organolettica e qualitativa del prodotto
- ☐ Trattamento immediato con abbattimento batteri fino al 99,9%
- ☐ Realizzato nel rispetto delle attuali direttive CE

È costruito a garanzia della totale compatibilità con le attuali **direttive sanitarie** del settore alimentare

