

Raccomandazione 006/06

**Sull'impiego dei forni a microonde
nel riscaldamento dei
prodotti surgelati**

PREMESSA

Già da diversi anni anche in Italia sono stati posti sul mercato da parte di diversi fabbricanti tipi di “forni a microonde”, alcuni polifunzionali con possibilità di grigliatura e riscaldamento convenzionale ad aria calda.

La penetrazione di questi apparecchi è stata rapida nell’area della ristorazione professionale (in particolare nella ristorazione veloce) mentre, dopo un iniziale interesse, l’uso domestico di questo mezzo ha arrestato la sua penetrazione, forse a causa della limitata disponibilità di kilowattora e al deludente risultato organolettico dei prodotti freschi.

La crescita del consumo di prodotti surgelati, studiati dalle ditte produttrici anche per il microonde, in modo tale da favorirne il risultato in termini di qualità/tempo , ha come risolto una nuova fase di crescita di utilizzo domestico del “ forno a microonde”.

Per queste considerazioni l’Istituto Italiano Alimenti Surgelati ritiene utile rendere pubblica la presente raccomandazione.

Caratteristiche dei forni a microonde per renderli idonei al corretto riscaldamento e/o cottura dei prodotti surgelati.

I forni a microonde in commercio rispondono tutti ai requisiti di sicurezza imposti dagli standard nazionali ed internazionali. Si possono fra essi distinguere:

- a) per la potenza in uscita espressa in Watt;
- b) per i sistemi di programmazione delle temperature e dei tempi di cottura;
- c) per le eventuali prestazioni aggiuntive come la grigliatura e la convezione ad aria calda ecc.

Per il riscaldamento e/o cottura dei prodotti surgelati è raccomandabile che il forno a microonde:

- 1) abbia una potenza in uscita di almeno 600 Watt (800 Watt è l'ideale).
- 2) Sia dotato di sistema di programmazione e autocontrollo delle operazioni tale da rendere pratica e precisa l'esecuzione delle istruzioni impartite;

Inoltre per chi desidera effettuare la grigliatura per ottenere la doratura superficiale del prodotto è possibile scegliere un forno munito di grill elettrico.

Informazione per il consumatore da parte del fabbricante del forno a microonde

È assolutamente di grande importanza che il fabbricante fornisca all'utente dell'apparecchio oltre alle consuete informazioni circa la manutenzione e l'esercizio del forno, anche dettagliati suggerimenti per un corretto trattamento dei prodotti surgelati.

Tali informazioni devono sempre includere anche i seguenti aspetti:

- mettere il cibo, precotto o non, ancora surgelato in recipienti trasparenti alle microonde tipo Pirex- Porcellana- Ceramica;
- scegliere recipienti di dimensione e forma simili a quelle del prodotto da riscaldare;
- coprire come regola generale i recipienti con coperchio non metallico;
- definire per ogni prodotto le modalità di riscaldamento seguendo quelle suggerite dal produttore, tenendo presente di:

- ° In genere, operare al 100% della potenza nella fase iniziale di scongelamento per il tempo suggerito dal produttore dell'alimento
- ° In genere, operare al 60% / 70% della potenza fino al completo riscaldamento del prodotto;
- ° girare il recipiente ed eventualmente scoprirlo e possibilmente mescolare il prodotto
- ° tenere presente che i tempi di riscaldamento sono tanto minori quanto più piccola è la quantità di prodotto da riscaldare e più alta la potenza del forno; se i forni sono dotati di sonda termometrica raccomandarne l'uso;
- ° raccomandare un tempo di riposo (standing time) al termine del riscaldamento
- ° per uniformare la temperatura del prodotto: questo tempo è proporzionale alla quantità, ma in genere è di 3/5 minuti e successivamente riscaldare ancora brevemente.

Informazioni per il consumatore da parte del produttore di prodotti surgelati

Per consentire di effettuare con successo il processo casalingo di cottura o di riscaldamento di prodotti surgelati è indispensabile che il produttore indichi su ogni confezione le modalità di riscaldamento (eventuale travaso, prodotto coperto o scoperto ecc...) nonché il tempo e la temperatura a cui il prodotto deve essere sottoposto per renderlo pronto al consumo e in totale condizione di sicurezza igienica.

In particolare le istruzioni del produttore in termini di tempi e potenza raccomandata per il riscaldamento e/o la cottura con forno a microonde devono essere tali da garantire in ogni punto del prodotto una temperatura di almeno 70°C per minimo 20 secondi.

