

S.A.F.I.M.

La catena del freddo

Il giorno 22 gennaio con la mia classe, 3°C, siamo andati in visita alla SAFIM che credevamo fosse una semplice azienda che surgela prodotti.

Che cos'è la SAFIM?

Ecco la domanda con cui ci hanno accolti i suoi rappresentanti. Ovviamente le nostre risposte non sono state precise non conoscendo i particolari dell'attività svolta, o almeno per quanto mi riguarda.

C'era più di una risposta possibile ma la più completa era "AZIENDA DI LOGISTICA DEL FREDDO" che racchiude molti significati, ad esempio la parola LOGISTICA cioè trasporto e deposito dei prodotti, DEL FREDDO ovvero il mantenimento dei generi alimentari in celle frigorifere.

In seguito alle presentazioni ci sono state rivolte altre domande con altrettante risposte: di cosa si occupa, da dove arrivano i prodotti, come avvengono i trasporti, fino a quali basse temperature si arriva, ecc.

Una cosa interessante che ci è stata spiegata è l'importanza della sicurezza alimentare: spesso non si pensa a quali conseguenze potrebbero avere degli sbalzi termici o temperature inadeguate sui prodotti.

Esistono tre tipi di rischi di contaminazione degli alimenti:

- BIOLOGICO, legato a batteri, muffe, parassiti (patogeni), ad es. tossinfezione, intossicazione.
- CHIMICO, legato a sostanze chimiche che possono rendere nocivo un alimento, ad esempio gli additivi chimici o coloranti alimentari.
- FISICO, cioè quando un corpo estraneo finisce in un cibo, ad es. quando finisce un insetto nell'acqua.

I microorganismi patogeni a temperatura ambiente si moltiplicano rendendo nocivi i cibi ma con il freddo essi rallentano la loro attività di moltiplicazione consentendo un prolungamento dei tempi di conservazione.

Il sistema della conservazione a freddo non dev'essere mai interrotto perché, al rialzo della temperatura, i patogeni tornano attivi ricominciando la loro moltiplicazione alterando la conservazione degli alimenti e quindi rendendoli inutilizzabili.

Dopo le spiegazioni e i chiarimenti ricevuti abbiamo proseguito la visita dell'azienda andando a visitare le celle frigorifere: sono rimasta colpita dalle impressionanti rigide temperature all'interno di esse. Non mi aspettavo che fossero così grandi: siamo entrati in dieci alla volta e risultava vuota, enormi magazzini refrigerati contenenti scaffali altissimi pieni di prodotti congelati. C'era un forte odore di latte, probabilmente a causa delle forme di formaggio e dei latticini presenti.

Girando nei magazzini abbiamo visto gli operai che si muovevano molto rapidamente con i muletti o carrelli per trasportare la merce da dove era stata scaricata fino alle apposite celle e viceversa.

Quando siamo usciti nel cortile abbiamo notato che era appena arrivato un camion, siamo riusciti così a vedere il processo di scarico dei prodotti dal camion. Una volta svuotato ci hanno fatto perfino entrare dentro la cella a gruppetti e, nonostante fossero state aperte le porte già da qualche minuto, si riusciva ancora a percepire il freddo intenso.

Siamo infine tornati nella stanza iniziale dove ci sono stati regalati dei gadget dell'azienda SAFIM. È stata un'uscita interessante e abbiamo imparato tutti qualcosa di nuovo sull'argomento rendendoci conto di quanto sia importante il processo di conservazione che viene svolto nell'azienda visitata.

Barbara Penna

3° C