**TEST LEZIONE 24**

IGIENE

**1) Il metodo di conservazione, definito salagione, è basato sulla:**

a. sulla pressione osmotica

b. sulla pressione idrostatica

**2) Che cosa è la pressione osmotica?**

a. è la pressione generata dall'aumento della concentrazione di sale, che esercita un vero e proprio effetto assorbente.

b. è la pressione generata dalla diminuzione della concentrazione di sale, che esercita un vero e proprio effetto assorbente.

**3) La concentrazione di sale da raggiungere sulla superficie della carne per bloccare la crescita della maggior parte dei microbi e dei funghi che possono deteriorarla è pari al 40% circa.**

a. vero

b. falso

<https://www.youtube.com/watch?v=raV1oXSQiug>

<https://scienzaesalute.blogosfere.it/post/558177/perche-si-usa-il-sale-per-conservare-la-carne>

**STUDIARE**

**Il sale** si usa da moltissimo tempo per **conservare** la **carne**. Questo metodo di conservazione, definito salagione, è basato sulla **pressione osmotica** generata dall'aumento della concentrazione di sale, che esercita un vero e proprio effetto assorbente.

[Cos'è la pressione osmotica?](https://scienzaesalute.blogosfere.it/post/558177/perche-si-usa-il-sale-per-conservare-la-carne)

Il motivo del successo della salagione è semplice: il sale aggiunto alla carne assorbe l'acqua che altrimenti potrebbe essere utilizzata da **batteri** e **muffe**per proliferare. In altre parole, la salagione fa sì che i microbi e i funghi che potrebbero deteriorare la carne non riescano a sopravvivere perché il sale sottrae loro l'acqua di cui hanno bisogno.

Per sfruttare questo fenomeno basta sciacquare la carne fresca con acqua calda o tiepida, ricoprirla con un sottile strato di sale, strofinarla e riporla in un ambiente fresco (la temperatura dovrebbe essere inferiore ai 15 °C ma non tale da far congelare la carne) per un paio di settimane per asciugarla un po'. Al momento dell'utilizzo è sufficiente sciacquarla con acqua per eliminare il sale. Questo è però solo uno dei possibili metodi di salagione che possono essere utilizzati; tutti sono fondamentalmente delle variazioni del processo che utilizza il sale per insaporire gli alimenti.

[Perché il sale e non lo zucchero?](https://scienzaesalute.blogosfere.it/post/558177/perche-si-usa-il-sale-per-conservare-la-carne)

In generale, se la salagione non è abbinata ad altri metodi di conservazione (come l'affumicatura) la **concentrazione di sale** da raggiungere sulla superficie della carne per bloccare la crescita della maggior parte dei microbi e dei funghi che possono deteriorarla è pari al **20% circa**. Tanto maggiore è la quantità di sale aggiunta, tanto più a lungo si potrà conservarla; con le giuste quantità la conservazione può durare anche per decenni. Attenzione, però: gli esperti raccomandano di **non eccedere con la quantità di sale** assunta attraverso l'alimentazione. Farlo potrebbe infatti aumentare [i rischi corsi dalla salute](https://www.benessereblog.it/post/44957/troppi-grassi-zuccheri-e-sale-nei-piatti-degli-chef).