



REPORTER GOURMET

la ricerca del gusto



Categorie [Prodotti](#) Tag [tecnologia](#), [waveco®](#)

waveco®, la tecnologia che riduce i costi e i tempi di frollatura servendo un prodotto perfetto

Un sistema presente solo in natura e che nessuna macchina è mai stata in grado di replicare: la maturazione. Una tecnologia che consente all'alimento di raggiungere la massima eccellenza preservando le qualità organolettiche e ottimizzando il successivo processo di cottura.

Tag [tecnologia](#), [waveco®](#)

Scritto il [28/02/2018](#)

Autore Di: [La Redazione](#)

Una macchina rivoluzionaria

che ridisegna completamente la tecnica della preparazione degli alimenti in cucina, con un notevole risparmio economico ed energetico.

waveco® dà al suo utilizzatore la possibilità di lavorare con un sistema che ad oggi esisteva solo in natura e che nessuna macchina è mai stata in grado di replicare: la maturazione, un processo che l'azienda ha appunto chiamato maturazione **spinta©**. Una metodologia fino ad oggi inesistente, in grado di riprodurre la maturazione naturale degli alimenti.



La maturazione spinta© è una tecnica che consente ad un alimento di raggiungere la sua massima eccellenza ottenendo cibi più morbidi e voluminosi, che avranno preservato qualità, fragranza ed esaltato consistenza, colori e profumi, ottimizzando il successivo processo di cottura, qualunque esso sia e con qualsiasi tipo alimento.

Un sistema che permette anche di andare a mangiare, quando la materia prima lo permette, un alimento semplicemente ben maturato e non necessariamente cotto, andando così a preservare i suoi principi nutritivi ed organolettici. waveco® è dunque in grado di ottimizzare la naturalità dell'alimento.



Sarà così possibile servire un piatto di verdure non cotto, semplicemente maturato. Oppure cucinare la carne ad una temperatura non invasiva, ottenendo una morbidezza raggiungibile solo con le lunghe cotture andando a risparmiare oltre il 50% sui tempi di cottura.

Insomma, waveco® con la sua maturazione spinta© permette di ottenere in cucina un risultato concettualmente finora inespresso, rendendo l'alimento voluminoso e morbido. Un risultato esteticamente e qualitativamente insuperabile.

Come avviene la maturazione spinta©

La tecnologia è legata all'utilizzo ad un sistema brevettato di ultrasuoni che impartiscono alla massa organica dell'alimento un massaggio distensivo

delle fibre attraverso le vibrazioni emesse. Un ciclo continuo e benefico che raggiunge il cuore del cibo andando ad eliminare tutte le caratteristiche negative di durezza e amplificando le qualità organolettiche, ottenendo anche l'abbattimento immediato della carica batterica, prolungando così la shelf life dell'alimento.





Nel caso della carne, waveco® abbatte la durezza di base distendendo le proteine senza perdita di liquidi, gelificando a temperature inferiori di 50°C gli strati di tessuto connettivo, e aumentando la morbidezza e la voluminosità dell'alimento.



A sinistra la carne maturata con waveco® a destra una carne non maturata. Entrambe dopo 4 giorni di frigorifero



Ad esempio, durante i processi di frollatura e successive maturazioni dry aged, si ha un sensibile calo di peso, perdita di proprietà nutritive e tempi lunghi di lavorazione. **Con waveco® invece, non si ha nessun calo di peso e vengono mantenute le proprietà nutritive ed organolettiche in tempi molto brevi.** Dunque è possibile ottenere un'ottimale maturazione in tempi rapidi con una conseguente diminuzione dei costi, tempistiche di preparazione e il successivo processo di cottura; perché la distensione delle proteine diminuisce nell'alimento la resistenza a farsi attraversare dal calore, riducendo di fatto il tempo necessario per la cottura.

In questo modo **si riduce significativamente l'energia** per lo stoccaggio degli alimenti, **i costi per la conservazione** e soprattutto si diminuisce drasticamente il consumo elettrico per la preparazione e cottura.



Ottimi risultati anche con le verdure: tutte soffrono le alte temperature, sia da un punto di vista strutturale che alimentare. Le vitamine hanno infatti, un bassissimo range di sopportazione al calore. Anche i pigmenti che donano il colore alle verdure sono riconducibili chimicamente alle vitamine, di conseguenza verdure troppo cotte assumono un colore molto poco invitante.

Con waveco® e la maturazione spinta© le cose cambiano: si riesce ad ammorbidire la fibra vegetale, massaggiandola e distendendola. Il risultato è quello di una verdura morbida e dai colori invitanti, senza bisogno di aggiungere antiossidanti. La naturalità e la sua struttura sono stati rispettati.



L'efficacia dell'innovativa tecnica della maturazione spinta© è stata certificata dagli studi condotti dalla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo che hanno dimostrato il significativo potenziale dell'applicazione di tale metodo per l'intenerimento della carne e l'incremento della shelf-life.

L'aumento della morbidezza della carne è stata dimostrata dal test effettuato tramite il Warner Bratzler shear; una macchina che permette di andare a misurare la morbidezza di un alimento tramite la valutazione dello "sforzo di taglio".



Chef Giuseppe Iannotti – foto Marco Varoli

waveco® sarà presente a Identità Golose Milano dal 3 al 5 marzo 2018. Sabato 3 marzo 2018, lo chef Giuseppe Iannotti del ristorante Kresios, una stella Michelin a Telesse Terme, mostrerà l'utilizzo di waveco® e la maturazione spinta© con tutte le sue peculiarità.

I vantaggi waveco® in questa tabella

Senza **waveco**[®]

- ✘ Frollature e lunghe cotture
- ✘ Con la frollatura e successiva maturazione dry aged abbiamo un sensibile calo peso, perdita di proprietà nutritive e tempi lunghi di lavorazione
- ✘ La carne senza frollatura presenta spesso caratteristiche di durezza
- ✘ Gli alimenti sono soggetti ad un naturale decadimento della qualità
- ✘ Per la conservazione e preparazione gli alimenti necessitano di un elevato costo di stoccaggio e gestione
- ✘ La preparazione e la cottura degli alimenti incidono sulla spesa energetica
- ✘ Oggi troppi controlli durante la preparazione dei cibi

Con **waveco**[®]

- ✔ Rapida maturazione di qualsiasi alimento e conseguente riduzione tempi di preparazione e cottura
- ✔ Nessun calo peso e mantenimento di tutte le proprietà nutritive ed organolettiche in tempi ultra brevi
- ✔ Gli alimenti dopo la **maturazione spinta**[®] sono più morbidi e voluminosi
- ✔ Con la **maturazione spinta**[®] abbiamo un abbattimento della carica batterica con una conseguente aumento della shelf life
- ✔ Non è necessario effettuare lo stoccaggio degli alimenti
- ✔ Abbiamo una sensibile riduzione della spesa energetica: sia per la preparazione che per la cottura degli alimenti
- ✔ **waveco**[®] è macchina smart fa tutto da sola