

Farine per spolvero ottimizzate

Per un pane di buona qualità occorre un impasto morbido, che può essere lavorato solo con farine per spolvero. A causa della formazione di polvere è necessario utilizzare le farine per spolvero con la stessa attenzione riservata alle normali farine di cereali. Illustriamo di seguito i punti da rispettare.

Senza farina da spolvero non funziona

Per lavorare l'impasto occorrono distaccanti, ad esempio quando l'impasto entra in contatto con parti della macchina, superfici di lavoro o contenitori.

In alcuni casi si possono utilizzare anche liquidi, tra cui acqua o oli. Tuttavia i distaccanti in polvere, le cosiddette farine da spolvero, risultano insostituibili e sono ampiamente utilizzati.

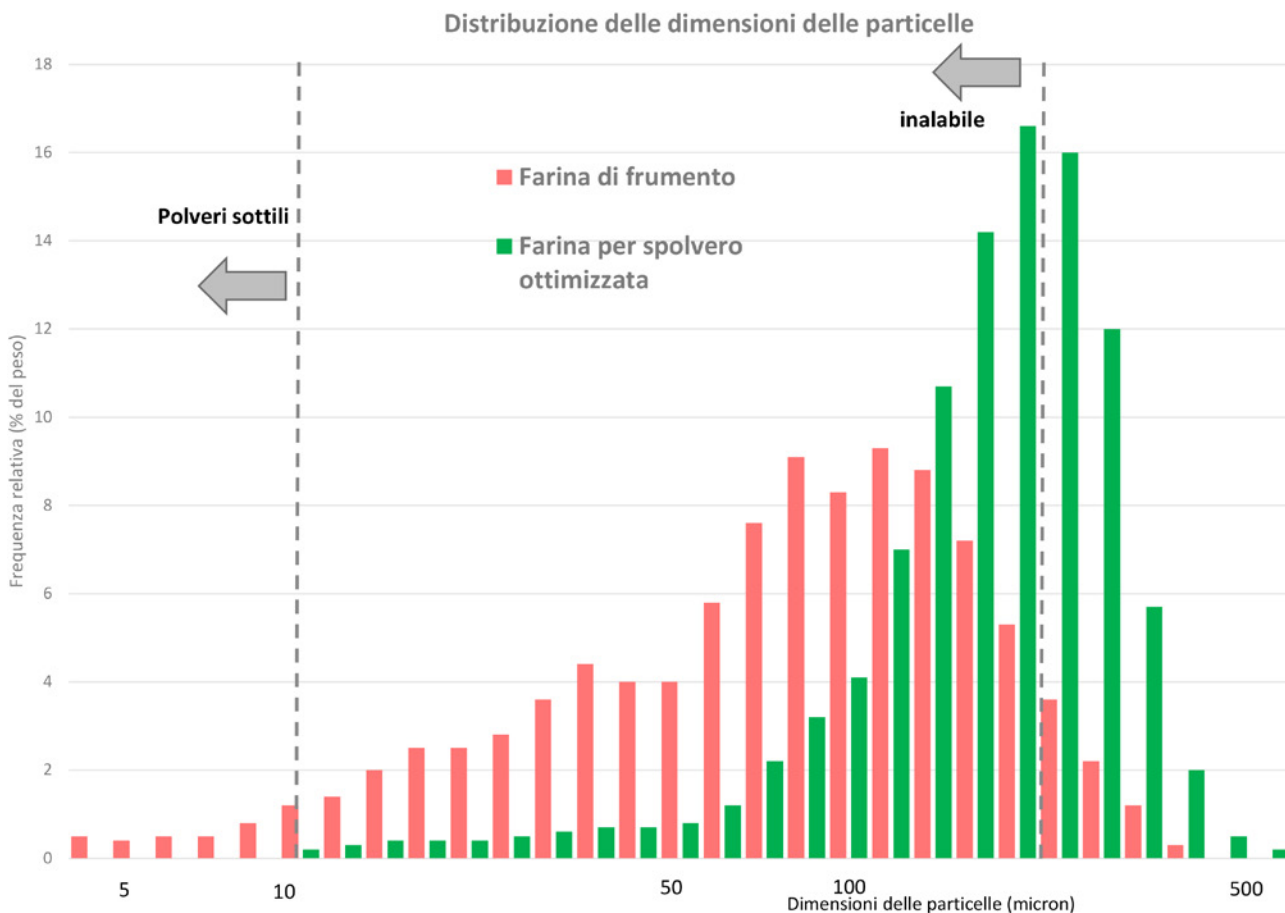
La farina non è ideale come distaccante

La «normale» farina per la panificazione (di frumento, di segale o di farro) è utilizzata spesso come farina per spolvero perché è facilmente reperibile sul mercato e il suo prezzo è interessante. Tuttavia presenta due gravi svantaggi:

- contiene allergeni che possono provocare malattie delle vie respiratorie;
- contiene particelle molto fini che si trasformano facilmente in polvere. Le polveri sottili che si liberano si depositano molto lentamente e possono penetrare fino nei polmoni.

Nel processo di lavoro, ad esempio in un laboratorio di panificazione, i lavoratori entrano inevitabilmente in contatto con la farina da spolvero, soprattutto quando pesano e formano gli impasti a mano.

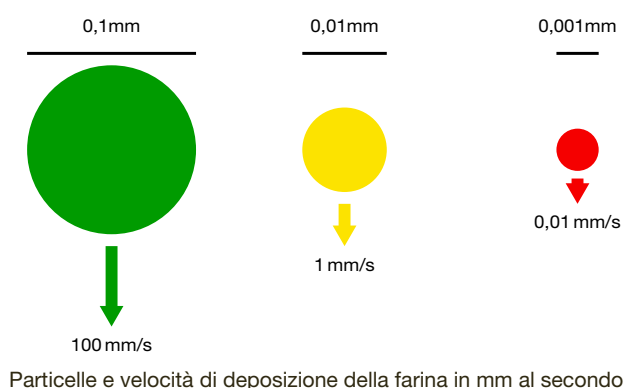
Se viene utilizzata la tradizionale farina di frumento, il rischio di malattie delle vie respiratorie aumenta. Ciò riguarda tutti coloro che lavorano in un laboratorio di panificazione.



Dimensioni delle particelle di farina di frumento (rosso)/farina per spolvero ottimizzata (verde)

Farine per spolvero ottimizzate

Le farine per spolvero ottimizzate non solo hanno un effetto distaccante migliore, ma rilasciano molte meno polveri. Per impedire la formazione di polveri, nella maggior parte dei casi vengono aumentate le dimensioni delle particelle. La polvere della farina per spolvero si deposita più in fretta ed è meno probabile che venga inalata. L'ingrandimento delle particelle è prodotto da una vagliatura mirata (setaccio) durante il processo di macinazione, come nel caso del friscello di frumento. È possibile anche che le particelle di farina vengano rivestite (per esempio con oli) o assemblate in particelle più grandi con un trattamento combinato di acqua e calore. Questo procedimento serve a gelatinizzare la superficie delle particelle. Sono indicate anche le farine per spolvero che non hanno componenti allergizzanti, ad esempio la farina di riso, l'amido di patate o di frumento o le loro combinazioni. Le farine per spolvero ottimizzate disponibili in commercio hanno diversi nomi.



Importante! Quando si utilizzano farine per spolvero ottimizzate, è necessario rispettare le disposizioni di legge sulle derrate alimentari, ad esempio utilizzare quelle di qualità biologica per la produzione di prodotti da forno biologici.

Il fornitore sa indicare le disponibilità e le condizioni d'uso. I benefici per la salute dei lavoratori giustificano il prezzo leggermente più elevato rispetto alle farine da spolvero tradizionali.



Farina per spolvero ottimizzata



Farina bianca

La tecnica di lavoro corretta nell'impiego delle farine per spolvero è spiegata nel vademecum «Lavorazione a bassa formazione di polvere».

Anche la superficie di lavoro è importante

Una superficie idonea del piano di lavoro consente di ridurre l'impiego di farine per spolvero.

- Le superfici del piano di lavoro in polietilene richiedono minori quantità di farina per spolvero.
- Lo stesso vale per un piano in legno ben conservato, la cui superficie viene regolarmente oliata.

Nel caso delle attrezzature, come i supporti per impasti lievitati (sistemi di infornamento), anche una buona asciugatura delle superfici (prima di un nuovo utilizzo) consente di limitare l'impiego di farine per spolvero.