

Surimi - Cosa c'è dentro?

Scritto da Administrator

Il surimi è uno di quei cibi che sembrano perfetti per una cena estiva, si prepara in fretta, ha un aspetto esotico, un sapore gradevole e si consuma freddo. Ma c'è qualcosa che molti consumatori non sanno. Quello che noi chiamiamo surimi è un prodotto legato alla tradizione giapponese dove da secoli si consumano piatti di "pesce macinato". Negli ultimi 30 anni il pesce macinato si è diffuso in tutto il mondo grazie alla produzione industriale.

Quello venduto in Italia si presenta sotto forma di cilindretti colorati di colore arancione all'esterno e bianco all'interno. L'aspetto è molto gradevole e leggendo l'elenco degli ingredienti si nota che si tratta di strati di polpa di pesce - il vero e proprio surimi - arrotolati e tenuti insieme da addensanti e altri componenti.

Secondo quanto riportato dal Centro Studi per la Sicurezza alimentare del Lazio, in origine la preparazione prevedeva l'utilizzo di merluzzo (generalmente Alaska pollack), mentre adesso nella composizione si trovano altre varietà di pesci quali i nemipteri, il suri, lo sgombro di Atka e specie di carpa asiatica. (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/surimi-granchio-pesce.html>

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoalimentare.it/surimi-pesce-granchio-aromi.html>

<http://www.leziosa.com/surimi.htm>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Surimi>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Surimi>

Per approfondire:

http://195.45.99.79/csra/index.php?option=com_content&task=view&id=1036&Itemid=103