



MANUALE HACCP GLIKO

Giugno 2011

"Valorizzazione turistico-ambientale dell'area di Përmet e dei suoi prodotti tipici"
AID8669/CESVI/ALB

Finanziato dal Ministero Affari Esteri Italiano

Gliko



CESVI

Gli ambienti di produzione del gliko devono essere molto puliti ed utilizzati solo per il gliko e non per la fabbricazione di altri prodotti. I gliko tipici prodotti nella città di Permet sono vari, ma per produrre un gliko di qualità che possa competere sul mercato sia interno che estero devono essere rispettati alcuni criteri:

- **Ambiente;**
- **materia prima;**
- **metodi di pulizia e prodotti da utilizzare per la produzione;**
- **selezione e classificazione dei frutti;**
- **metodo di lavorazione;**
- **metodo di imballaggio;**
- **etichettatura.**

1. Ambiente

Dovrebbe essere adeguato e con spazio sufficiente per la produzione del gliko. Ci deve essere la massima pulizia, le pareti devono essere rivestite con piastrelle di maiolica con un'altezza minima di 2 metri, il pavimento deve essere piastrellato e avere una pendenza per far scorrere l'acqua direttamente al canale principale. L'acqua fredda e calda deve essere presente 24 ore. Le attrezzature utilizzate per la produzione del gliko devono essere in acciaio inox perché durante il processo della bollitura del gliko quest'ultimo è soggetto al rilascio di sostanze tossiche nel prodotto. Il luogo di produzione del gliko deve essere separato dagli altri ambienti dove avvengono confezionamento, etichettatura, imballaggio. nel luogo di produzione il personale deve essere munito di divise e di tessera sanitaria. Negli ambienti di produzione è severamente vietato fumare, l'ingresso di animali e l'uso di sostanze chimiche.

2. Materia prima

I frutti utilizzati per la fabbricazione del gliko devono essere freschi e ben maturi, devono essere sani, non marci e non avere presenza di muffa in superficie. Il trasporto dei frutti deve essere fatto attentamente in modo da non provocare traumi perché questi ultimi sono fonte macrobiotica che causa la decomposizione del frutto. Una volta trasportati a destinazione i frutti si conservano a una temperatura normale perché le alte temperature influenzano lo sviluppo di processi chimici all'interno della pelle e di conseguenza i frutti cominciano ad appassire e a marcire. Se all'interno dell'ambiente in cui si conserva la frutta l'aria è secca, i prodotti appassiscono perdendo la loro forma originale, inoltre l'umidità eccessiva porta alla creazione di muffa ed alla crescita di germi. Il luogo di conservazione deve essere adeguato in modo che la frutta assorba ossigeno e liberi gas di carbonio.

3. Pulizia della frutta

La pulizia è il processo che consente la pulizia dei frutti da fonti macrobiotiche che si trovano sulla pelle e presentano un rischio per la sicurezza sanitaria. La pulizia è il primo passo tecnologico per ridurre il peso macrobiotico sulla superficie dei frutti. Per questa ragione la frutta deve essere ben lavata. I frutti forti si bagnano da 5 a 10 minuti e poi vengono risciaquati con acqua scorrevole. I frutti possono essere lavati in un contenitore cambiando l'acqua diverse volte. I frutti delicati (ciliegia, fragola, fico, etc.), vengono messi in un contenitore con filtro e poi si immergono in acqua cambiando quest'ultima di tanto in tanto. Bisogna tenere presente che durante il lavaggio i frutti possono assorbire l'acqua che influenza negativamente la qualità.

4. Selezione e classificazione dei frutti

Questo è un processo che viene eseguito manualmente e consiste nella selezione dei frutti con forma regolare, non danneggiati che vengono utilizzati per la produzione di gliko mentre la rimanenza può essere utilizzata per la produzione di marmellate.

5. Metodi di lavorazione

Gli strumenti per la lavorazione della frutta devono essere di acciaio inox. È vietato l'utilizzo di altri di altro materiali come rame, zinco che a contatto con gli acidi di frutta possono creare contenuti dannosi per la salute dei consumatori. I gliko sono prodotti derivanti da diversi tipi di frutta



cesvi

(arancia, prugne, ciliegie, anguria, noci etc.) bolliti con sciroppo denso. Molti frutti grandi come arancia, anguria e melanzana si tagliano in piccoli pezzi. Per fare il gliko si scelgono frutti della stessa dimensione e stato di maturazione. Per far sì che lo sciroppo penetri al meglio nei frutti si bucano in alcuni punti con un bastone in legno con punta in acciaio inox. I frutti utilizzati per il gliko (noci, anguria, arancio, melanzane) devono essere riscaldati per ammorbidire così da assorbire rapidamente lo sciroppo. L'acqua dove sono riscaldati i frutti si utilizza per preparare lo sciroppo. Per i frutti forti che bollono con difficoltà, si prepara un sciroppo delicato mentre per i frutti morbidi si prepara uno sciroppo più denso. Se il processo di cottura si esegue con sciroppo delicato, i frutti si rompono mentre durante la cottura con sciroppo molto denso, i frutti diventano duri. I frutti preparati per il gliko devono essere messi in un contenitore in acciaio inox a fondo piatto e non molto spesso (perché durante la bollitura vengono schiacciati) e sopra di essi si mette lo sciroppo di zucchero in modo che possano galleggiare liberamente. Dopo aver aggiunto lo sciroppo caldo, si lasciano a riposare per 24 ore. I frutti devono essere immersi nello sciroppo e quelli che salgono in superficie devono essere immersi di nuovo nello sciroppo in modo da non creare macchie sulla loro superficie. Il tempo di immersione nello sciroppo dipende dalla composizione chimica, dalla durezza e dalle dimensioni dei frutti.

6. Metodi di confezionamento

Il gliko preparato deve essere messo a raffreddare ad un ambiente fresco e si deve coprire con una garza sterile. Poi si mette nei vasi che vengono prima lavati con una soluzione disinfettante per poi risciacquarli con acqua molto calda. Durante il riempimento dei contenitori non deve essere completo perché quando i frutti si riempiono di sciroppo tendono a gonfiarsi occupando volume. Il coperchio deve essere chiuso ermeticamente per impedire il contatto con l'aria.

7. Etichettatura

Nei vasi riempiti con il gliko si deve attaccare l'etichetta dove viene indicato il tipo di gliko, la sua composizione, la provenienza della frutta, la data di produzione e di scadenza.