



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



PRODUZIONE DI CIBO APPROPRIATO: sufficiente, sicuro, sostenibile

ISTITUTO DI CHIMICA AGRARIA ED AMBIENTALE

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE DI PIACENZA

PROVA COTTURA DI UN PASTO “TIPO” IN INDIA CON SISTEMA TRADIZIONALE

Cottura di un piatto tipico Garo (riso bollito in acqua), in due repliche, mediante fuoco **NON MIGLIORATO** (tra tre sassi). La prova va condotta all'interno di una capanna.

Strumenti:

- Bilancia, dinamometro, strumenti per la rilevazione del particolato, SO₂ e CO, cronometro, pentola, contenitore per pesare il carbone.

Procedimento:

1. Fare tara della pentola e quindi pesare il contenuto da cucinare;
2. Effettuare una misura di particolato e gas prima dell'accensione del fuoco (misure di fondo) in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
3. Pesare il quantitativo di legna e pesare prendere il peso del contenitore del carbone.
4. Accendere il fuoco;
5. Prendere il tempo dal posizionamento della pentola sul fuoco fino a quando il piatto non è pronto;
6. Effettuare una misura di particolato e gas a metà cottura in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
7. Effettuare una misura di particolato e gas a fine cottura in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
8. Pesare i grammi di carbone rimasti al termine della cottura



PRODUZIONE DI CIBO APPROPRIATO: sufficiente, sicuro, sostenibile

Misure di fondo prima dell'accensione

	data e ora	particolato	SO ₂	CO
T1				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				
T2				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				

Misure in un momento intermedio della cottura

	data e ora	particolato	SO ₂	CO
T1				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				
T2				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				

Misure al termine cottura

	data e ora	particolato	SO ₂	CO	T. cottura (min)	Alimenti (kg)		Legna (Kg)	Carbone (g)
						Riso	H ₂ O		
T1									
Rilevamento 1									
Rilevamento 2									
Rilevamento 3									
T2									
Rilevamento 1									
Rilevamento 2									
Rilevamento 3									



PRODUZIONE DI CIBO APPROPRIATO: sufficiente, sicuro, sostenibile

PROVA COTTURA DI UN PASTO “TIPO” CON SISTEMA

MIGLIORATO

Cottura di un piatto tipico Garo (pollo con chilly), in due repliche, mediante fuoco **GREENWAY**. La prova va condotta all'interno di una capanna.

Strumenti:

- Bilancia, dinamometro, strumenti per la rilevazione del particolato, SO₂ e CO, cronometro, pentola, contenitore per pesare il carbone.

Procedimento:

- Fare tara della pentola e quindi pesare il contenuto da cucinare;
- Effettuare una misura di particolato e gas prima dell'accensione del fuoco (misure di fondo) in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
- Pesare il quantitativo di legna e pesare prendere il peso del contenitore del carbone.
- Accendere il fuoco;
- Prendere il tempo dal posizionamento della pentola sul fuoco fino a quando il piatto non è pronto;
- Effettuare una misura di particolato e gas a metà cottura in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
- Effettuare una misura di particolato e gas a fine cottura in 3 repliche (R1= prossimità del fuoco, R2= metà della distanza massima, R3= nel punto più distante nella capanna);
- Pesare i grammi di carbone rimasti al termine della cottura



PRODUZIONE DI CIBO APPROPRIATO: sufficiente, sicuro, sostenibile

Misure di fondo prima dell'accensione

	data e ora	particolato	SO ₂	CO
T1				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				
T2				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				

Misure in un momento intermedio della cottura

	data e ora	particolato	SO ₂	CO
T1				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				
T2				
Rilevamento 1				
Rilevamento 2				
Rilevamento 3				

Misure al termine cottura

	data e ora	particolato	SO ₂	CO	T. cottura (min)	Alimenti (kg)		Legna (Kg)	Carbone (g)
						Pollo	H ₂ O		
T1									
Rilevamento 1									
Rilevamento 2									
Rilevamento 3									
T2									
Rilevamento 1									
Rilevamento 2									
Rilevamento 3									