

## Confezionamento sottovuoto

Il sottovuoto è nato per fermare la proliferazione dei batteri, non per ucciderli togliendo dalla confezione l'ossigeno".

Il sottovuoto non uccide nulla, tranne forse gli organismi superiori (quali noi umani), ma agisce, nello specifico, da batteriostatico, cioè blocca temporaneamente i processi vitali, similmente a quanto avviene per l'atmosfera controllata (con riduzione dell'ossigeno disponibile).

Personalmente poi ritengo che l'allegato "millanti" virtù anche eccessive del sottovuoto: uova d'insetti, spore di muffe o batteri NON vengono rimossi, ma solo bloccati nel loro sviluppo sino a giorni (per loro) migliori...

Sottovuoto ed ancor più atmosfera controllata possono anzi migliorare proprio la possibilità di sopravvivenza (indicata come "germinabilità") dei semi. Mi spiego: se prendi del riso integrale (non quello iperraffinato in cui dalla cariosside sono stati rimossi sia l'endosperma, parte proteica esterna, che l'embrione) quello conservato sottovuoto o in atmosfera controllata risulterà in grado di germogliare con percentuali di successo molto superiori e per più tempo di quanto possa avvenire per gli stessi semi tenuti in un "ecologico" sacchetto di cotone o iuta (alla mercé di parassiti, variazioni d'umidità, etc)... Tanto è vero che, per preservare la biodiversità, anche a livello di varietà alimentari tradizionali, i semi vengono depositati nelle cosiddette "banche del germoplasma" in atmosfera controllata, [la più famosa è alle isole Svalbard](#), proprio per garantirne la sopravvivenza "naturale" anche in condizioni di cambiamenti climatici.

Ciascuno poi decida a proprio piacimento.

Fabio