



**UNIVERSITÀ  
DI PARMA**

# **ALIMENTI – CONSAPEVOLEZZA E CONVINZIONI**

**Chiara Dall'Asta,  
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco**

**+SA  
SEL** Consapevolmente  
consumatore,  
ugualmente  
cittadino

Un'iniziativa di:



Realizzato nell'ambito del progetto Consapevolmente  
consumatore, ugualmente cittadino, finanziato dal  
Ministero dello Sviluppo Economico (DM 7 febbraio 2018)

# Dove possiamo trovare fonti attendibili?

I CANALI DI EFSA

I CANALI DELL'UNIONE EUROPEA

I CANALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE E DELL'ISS

EUFIC

CONFCONSUMATORI



VITA SANA | COSA C'È NEL CIBO? | PRODUZIONE ALIMENTARE | SICUREZZA ALIMENTARE | CAPIRE LA SCIENZA

Mettere le persone in condizione di vivere una vita più sana

SCOPRI DI PIÙ



**+SA  
SEL** Consapevolmente  
consumatore,  
ugualmente  
cittadino

# Siamo davvero interessati alla sicurezza del nostro cibo?

Special Eurobarometer  
Wave EB91.3

Report

Food safety in the EU

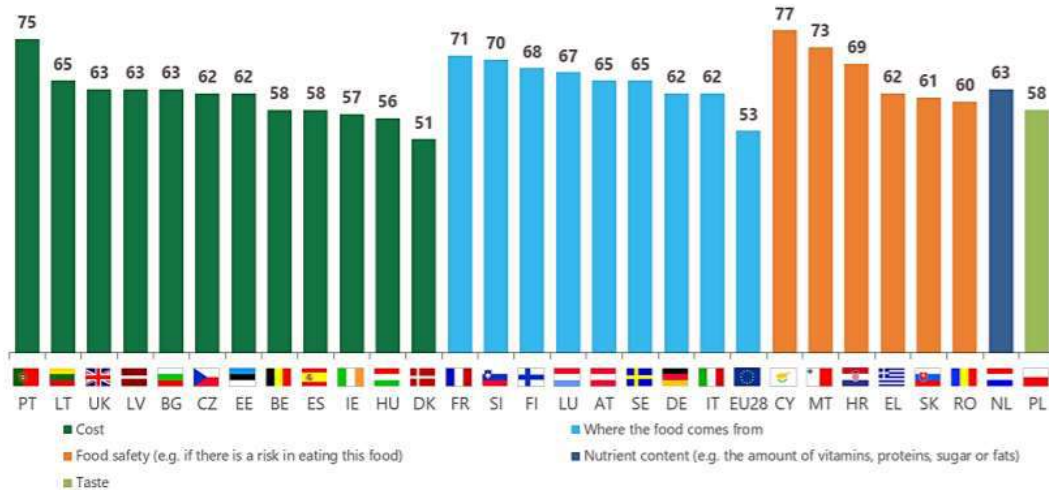
Fieldwork  
April 2019

## Siete interessati al tema della sicurezza alimentare?



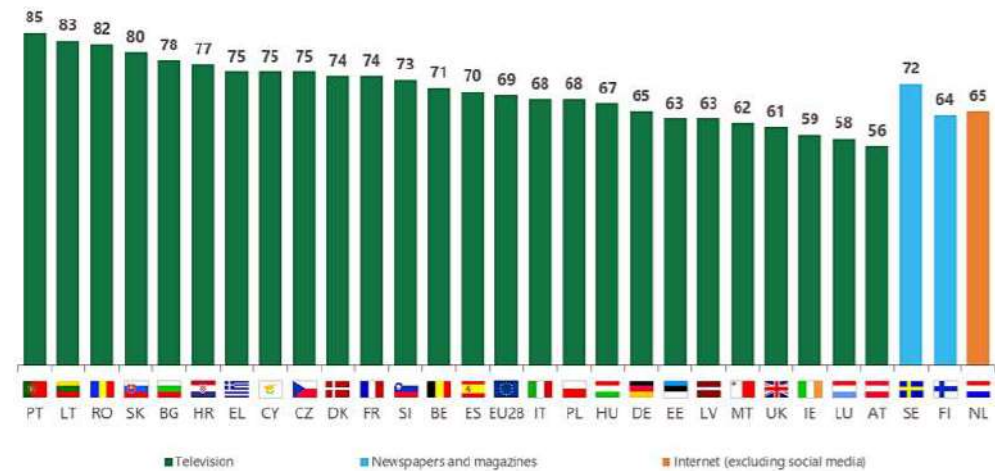
# Siamo davvero interessati alla sicurezza del nostro cibo?

Quale di questi attributi considerate al momento dell'acquisto?



Per 23% degli europei (e il 26% degli italiani) un'informazione troppo tecnica e complessa riduce la fiducia nella fonte

Qual è la fonte principale di informazione?



# Cos'è la sostenibilità per i consumatori europei?

## ONE BITE AT A TIME: CONSUMERS AND THE TRANSITION TO SUSTAINABLE FOOD

.....

### Analysis of a survey of European consumers on attitudes towards sustainable food

June 2020



**BEUC** The European Consumer Organisation

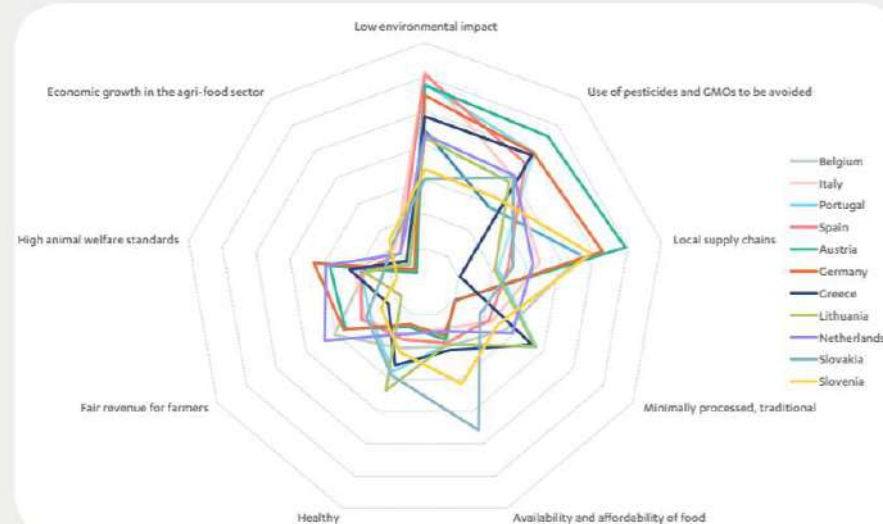
### 01

Consumers tend to underestimate the environmental impact of their own eating habits, although there is some awareness about the impact of food habits in general.

### 02

Overall, when it comes to food, consumers primarily see 'sustainable' as a synonym for environmentally friendly, without GMOs and pesticides, and local, with some specificities across countries.

WHAT COMES TO YOUR MIND WHEN THINKING ABOUT 'SUSTAINABLE FOOD'?



**+SA  
SEL** Consapevole  
consumatore,  
ugualmente  
cittadino

# Quali claims guidano le nostre scelte?





### IL LATTE

Vi è la convinzione diffusa che il latte sia poco digeribile, non adatto agli adulti e, in alcuni casi, lo si arriva a considerare corresponsabile di patologie molto gravi.

Fa parte della nostra dieta da sempre, è fonte di proteine nobili e di calcio, non ci sono reali ragioni – al di là di comprovate allergie ed intolleranze – per non assumerlo.

Anche le bevande vegetali possono costituire interessanti alternative, da provare e da inserire tra le nostre scelte.



**...dall' «aut aut» alla varietà...**



## IL GLUTINE

La tendenza al consumo di cibi senza glutine è in aumento, principalmente perché li si reputa più «salutari» e a volte anche «dietetici»

In realtà il glutine deve essere evitato da chi è affetto dalla malattia celiaca e il frumento deve essere evitato da chi ha allergie provate.

Il glutine è un importante componente dei nostri alimenti e serve a dare le caratteristiche di texture che tanto apprezziamo.

Se non è presente, queste caratteristiche vanno ricreate con mix di ingredienti anche molto complessi e con l'aggiunta di grassi....

Pane in cassetta gluten-free

NUTRI-SCORE	
A B C D E	
Energia kcal	235
grassi g	4,6
di cui saturi g	0,5
carboidrati g	40,9
di cui zuccheri g	3,4
fibre g	7
proteine g	3,8
sale g	1,463

Pane in cassetta

NUTRI-SCORE	
A B C D E	
Energia kcal	273
grassi g	3,9
di cui saturi g	0,6
carboidrati g	48,4
di cui zuccheri g	7,3
fibre g	4,5
proteine g	8,5
sale g	1,25

**STESSA AZIENDA  
PRODUTTRICE**



# Alcune convinzioni...



## «SOTTILETTE VEGAN»

Acqua, amido modificato (patate, mais), olio di cocco 17%, olio di semi di girasole 5%, sale marino, stabilizzanti (gomma di xantano, farina di semi di carrube), alghe marine, amido di patate, vitamina B12, aromi naturali, zucchero fermentato, antiossidanti (acido citrico), coloranti (beta-carotene).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, sedano, senape.

**NON NECESSARIAMENTE VEGAN = PIU' SOSTENIBILE O VEGAN = PIU' SANO**



## «HAMBURGER VEGAN»

Acqua, proteine della soia, oli vegetali (mais, cocco), aromi naturali, amido (patate, tapioca), proteine isolate di soia, fibre vegetali di agrumi, stabilizzante metilcellulosa, lievito essiccato, estratto di barbabietola, sale, aromi.

Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, lupini, sesamo e senape.

## Il «caso» della vitamina C...



**Acido ascorbico**

**E 301**

**Vit C**

Naturale o natural-identico?

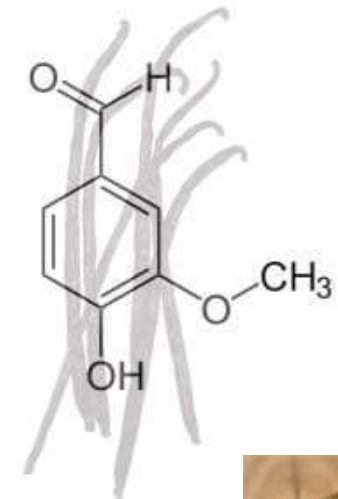
## ...e quello della vanillina



Da vaniglia barboun



Da un sottoprodotto dell'industria petrolchimica



Dalla fermentazione della lignina (es. crusca, ma anche...)

# Casalingo versus industriale: l'acrilamide

11

## COS'È L'ACRILAMIDE?



## COME POSSO RIDURRE L'ASSUNZIONE DI ACRILAMIDE?



## DAL WEB...

**Scandaloso - Di acrilamide, sostanza cancerogena presente in molti alimenti industriali, si muore!**

**Ma la Commissione Europea non può metterla al bando per l'opposizione delle lobby dell'industria alimentare!!**

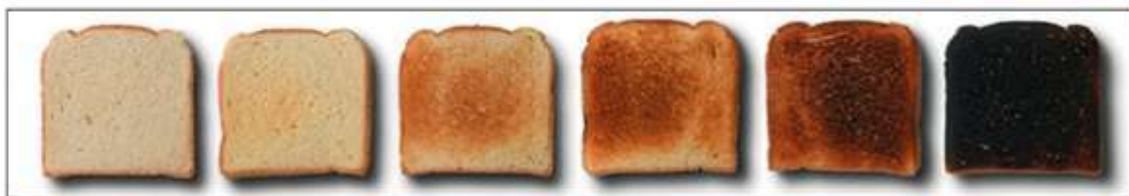


**L'acrilamide, la sostanza cancerogena che fa male alla nostra salute, ma fa bene, tanto bene alle tasche delle Multinazionali!**

**ALCUNE INFO CORRETTE VEICOLATE IN MODO ESTREMAMENTE SCORRETTO. PROViamo A «SMONTARLO» INSIEME**

## Casalingo *versus* industriale: l'acrilamide

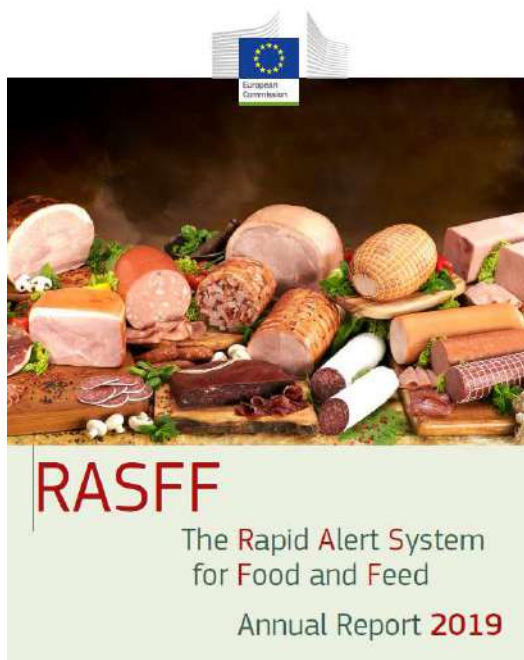
12



In alcune chips di verdure, contenenti oltre alla patata e alla patata dolce anche barbabietola e pastinaca, sono stati trovati livelli di acrilammide piuttosto alti, quasi il doppio del valore medio trovato nelle chips di sola patata.

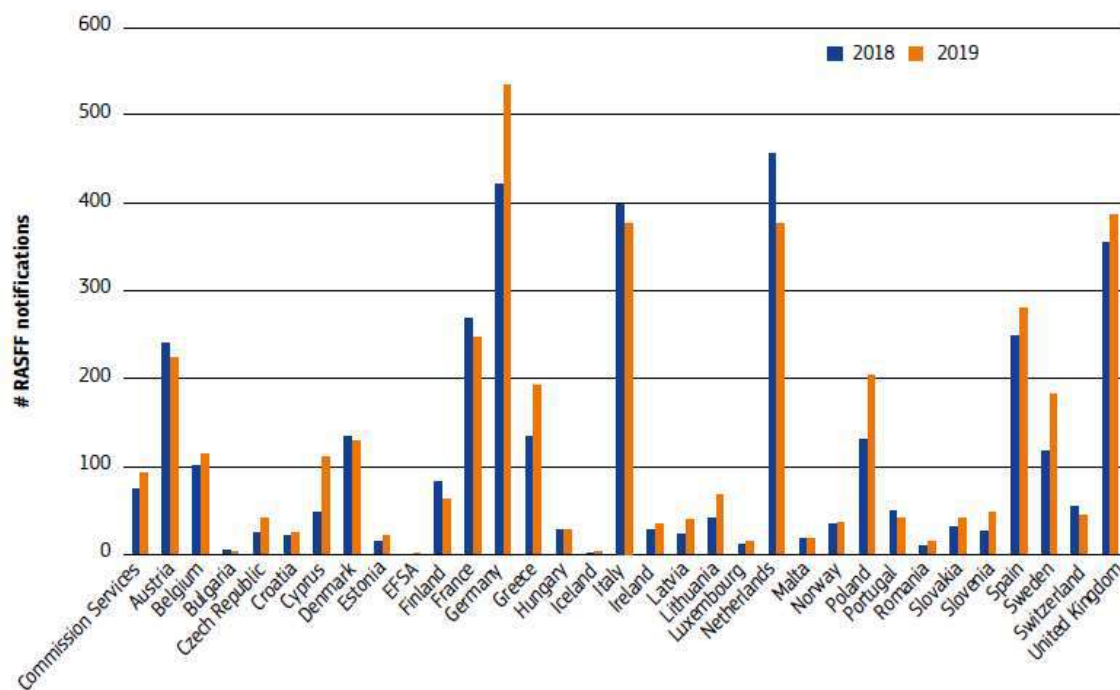


# Ma i nostri alimenti sono sicuri?



Nel 2019 gli Stati Membri hanno trasmesso al RASFF **4118 notifiche** per prodotti non conformi bloccati in dogana oppure individuati sul mercato, di cui 1173 «alert» e 1499 blocchi alla dogana.

I numeri sono in aumento costante dal 2013.



# HACKATHON

EFSA 2021

...innovative ideas for designing a prototype of Artificial Intelligence solution to detect fake news...

Thank You

[chiara.dallasta@unipr.it](mailto:chiara.dallasta@unipr.it)



Francesca Scazzina  
Maria Vittoria Calestani  
Marco Spaggiari  
Valerio Antolini



Lisa Ingrosso  
Valentina Monteverdi

