



# Conoscere gli alimenti



## Alimenti naturali, artificiali e sintetici

Fino alla fine del 1800 le merci commercializzate erano quasi esclusivamente di origine naturale. Nel secolo scorso, grazie alle numerose scoperte scientifiche e allo sviluppo di nuove tecniche produttive, sono stati creati materiali non esistenti in natura, definiti prodotti sintetici. Una prima classificazione delle merci (non solo alimentari) può comprendere:

- a) sostanze naturali. Sono quelle che vengono ricavate direttamente dal regno animale, vegetale o minerale. La loro commercializzazione può avvenire direttamente allo stato naturale (per esempio la frutta), oppure dopo aver subito delle modificazioni (esempio: il pane)
- b) prodotti artificiali. In questo caso la materia prima di partenza è naturale, ma la lavorazione che subisce, la trasforma in un composto nuovo che possiede caratteristiche e proprietà proprie non più riconducibili alla sostanza di partenza. In campo alimentare, un esempio è dato dalla margarina, che si ottiene per modificazione chimica della struttura degli oli di semi
- c) prodotti sintetici. Sono quelli creati dall'uomo e che non trovano uguali in natura. Queste sostanze sono ottenute per sintesi, attraverso appropriate reazioni chimiche. Un tipico esempio di materia sintetica è rappresentato dalle plastiche, prodotte per polimerizzazione partendo da una sostanza più semplice. Il PVC (policloruro di vinile) è un materiale plastico molto comune, utilizzato nell'imballaggio e ottenuto dall'unione di tantissime molecole più semplici di cloruro di vinile, una sostanza non esistente in natura derivata dalla lavorazione dell'etilene con del cloro. Anche alcuni additivi utilizzati in campo alimentare sono di tipo sintetico.

All'interno di ogni gruppo di merci (naturali, artificiali o sintetiche) possiamo identificare diversi stati di lavorazione e di commercializzazione.

Una merce si può considerare:

- materia prima, quando viene commercializzata senza una preventiva lavorazione e viene poi impiegata per fabbricare altri prodotti;
- prodotto semilavorato, che ha subito una parziale lavorazione e può ancora essere trasformati (per esempio, la farina di grano per fare il pane);
- prodotto finito, cioè il risultato ultimo del ciclo di lavorazione, quello che arriva al consumatore finale.

## - La merceologia alimentare, una scienza antica

- La merceologia alimentare studia le merci destinate all'alimentazione dell'uomo. I primi documenti relativi a questo settore sono di epoca romana, le "alimentariae tabulae", promulgate dagli imperatori Nerva e Traiano per regolamentare la distribuzione delle merci nell'Impero. Data la mancanza di conoscenze scientifiche relative ai cibi, questi documenti avevano più un carattere pratico e precettivo, ma già erano presenti alcune semplici descrizioni qualitative che ponevano le basi alla merceologia alimentare moderna.

## - Alimenti, cibi, prodotti alimentari, sostanze nutritive...

- È abitudine corrente usare parole o espressioni come "alimenti, sostanze alimentari, prodotti alimentari, nutrienti, sostanze nutritive, cibo" in modo pressoché indifferente, senza conoscerne il reale significato. Una definizione legale della parola "alimento" si può ottenere dall'articolo 2 del DM sugli additivi del 31/3/65 che così si esprime "...col termine alimenti si intendono le sostanze alimentari, i prodotti alimentari e le bevande, nonché i preparati da masticare chewing-gum ed analoghi." Le sostanze alimentari sono i prodotti dell'agricoltura e della zootecnia, della caccia e della pesca, mentre il termine prodotti alimentari vuole riferirsi agli alimenti manipolati e trasformati dalle industrie alimentari.

- Generalmente in merceologia i prodotti alimentari acquistano un significato più ampio comprendendo sia le sostanze alimentari naturali che quelle trattate dall'industria. Sotto il profilo dietetico, per nutrimento o sostanza nutritiva si intendono le parti commestibili degli alimenti, dopo aver scartato quelle non adatte alla preparazione dei cibi (ossa, pelle, piume, ecc.) o non assimilabili dall'organismo (tendini, cartilagini, ecc.).

- Le parti nutrienti di un coniglio, per esempio, sono le sue masse muscolari e le sue frattaglie; le ossa, il sangue, la pelle, e via dicendo, non sono commestibili, quindi non sono sostanza nutritiva. Una volta che un alimento è pronto per essere consumato, allora si parla di cibo. Per diventare cibo un prodotto alimentare deve prima subire dei trattamenti di