



ALIMENTI FRESCHI , CONSERVATI E TRASFORMATI

Nell'attuale società industrializzata il consumo di alimenti freschi è notevolmente diminuito. Le cause di questo mutamento nelle abitudini alimentari sono da ricercarsi in primo luogo nei profondi cambiamenti dello stile di vita e di lavoro che si sono verificati negli ultimi decenni.

Basta pensare al fatto che meno tempo per cucinare i pasti, per cui si preferisce acquistare alimenti già pronti o, comunque, di facile e rapida preparazione. Inoltre il mercato ha ormai assunto dimensioni mondiali, per cui il trasporto dei prodotti alimentari dai luoghi di produzione a quelli di consumo richiede trattamenti per prevenire la degradazione.

Non bisogna dimenticare infine che sempre più spesso almeno un pasto al giorno viene consumato fuori casa, nelle mense scolastiche e aziendali che necessariamente utilizzano anche cibi conservati. Per tutti questi motivi oggi sempre più di frequente assumiamo alimenti che hanno subito trattamenti tecnologici.

Vediamo ora di classificare gli alimenti in base al tipo di trattamento tecnologico che hanno (o non hanno) subito:

- *Alimenti freschi*: prodotti che non hanno subito alcun trattamento tecnologico, come la frutta e la verdura di stagione; rientrano in questo gruppo anche quegli alimenti, come il latte fresco, che sono stati trattati dall'industria alimentare, in modo tale però che la loro composizione originaria non venga modificata.
- *Alimenti conservati*: prodotti che sono stati sottoposti a trattamenti con mezzi fisici, chimici e/o biologici, che hanno lo scopo di prolungare nel tempo la loro commestibilità.
- *Alimenti trasformati*: prodotti che hanno subito processi di lavorazione industriale tali da cambiare la loro composizione originaria, come ad esempio avviene con la trasformazione del latte nei suoi derivati (yogurt, burro, formaggi) o dell'uva in vino.