

I segreti del vetro, quel materiale senza difetti



Acquistare una passata di pomodoro non sarà più la stessa cosa. Tra i pregi garantiti anche la maggiore sicurezza alimentare. A dirlo una ricerca dell'Università del Piemonte Orientale

Nella lunga catena della sicurezza alimentare anche i contenitori giocano un ruolo importante. E quelli in vetro rappresentano l'eccellenza. Impermeabili, chimicamente inerti, igienici, versatili, totalmente riciclabili rappresentano uno "scrigno" sicuro per gli alimenti che contengono, anche perché costituiti da componenti naturali, come silice e calcio, e, soprattutto, perché sono in grado di preservare le sostanze nutritive degli alimenti. Nel 2013 i consumatori hanno premiato queste caratteristiche del vetro, tanto che la produzione di contenitori nei primi 10 mesi del 2013 ha ricominciato a crescere con un + 3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Ed ora anche una ricerca fatta su uno dei prodotti tipici del "made in Italy", la passata di pomodoro, conferma la superiorità dell'imballaggio in vetro nella conservazione degli alimenti.

"L'imballaggio - ha detto Giuseppe Pastorino, Presidente della Sezione contenitori in vetro di Assovetro - può rappresentare involontariamente un mezzo di contaminazione a causa della migrazione di sostanze dal contenitore al contenuto, ma il vetro, grazie alla sua inerzia, garantisce la totale integrità del prodotto conservandone la qualità. Oggi questa caratteristica è tanto più importante in quanto la sicurezza alimentare è sempre ai primi posti nell'agenda dei consumatori".

La ricerca condotta dal Dipartimento di Scienze e Innovazione dell'Università del Piemonte Orientale ha studiato l'effetto che la conservazione in contenitori di materiali diversi ha sulle caratteristiche chimico-fisiche ed alimentari della tradizionale passata di pomodoro, mettendo a confronto la passata conservata in contenitori in vetro, in latta e in multistrato. Sono state analizzate sia le specie organiche che quelle inorganiche, con particolare attenzione alle vitamine (B1, B2, B5, B6, l'acido folico (B9) e ascorbico (C), il carotene, le specie anti-ossidanti (di cui la passata è particolarmente ricca) ed altre specie interessanti per le proprietà salutistiche (quercetina, epicatechina), nonché le specie che conferiscono alla passata il suo aroma caratteristico ed anche i contaminanti inorganici che potrebbero essere ceduti dai contenitori. La ricerca dimostra come la conservazione in vetro mantiene inalterate tutte le "cose buone" (vitamine e sostanze nutritive) che si trovano nella passata, e ciò può essere amplificato dal fatto che, visto che i contenitori sono trasparenti, i produttori potrebbero aver utilizzato un prodotto di migliore qualità. I campioni in lattina, in generale, mostrano un contenuto maggiore di stagno, ferro, probabilmente come risultato della migrazione dal contenitore, nonché di una serie di composti volatili. I campioni conservati in contenitori multistrato mostrano, invece, un contenuto molto inferiore di vitamine, soprattutto quelle molto importanti del gruppo B, e un contenuto

maggiore di un gruppo di composti volatili.

La produzione di contenitori in vetro ha ricominciato a crescere nel 2013. Nei primi dieci mesi del 2013, infatti, la produzione generale dei contenitori in vetro (bottiglie, flaconi, vasi, casalingo) è stata pari a 3.036.510 tonnellate, registrando, rispetto allo stesso periodo del 2012, un incremento di circa il 3%. All'interno del vetro cavo, la quantità di bottiglie per uso alimentare (acque minerali, vini, oli, ecc.) prodotta è stata pari a 2.596.258 tonnellate, con un incremento del 3,2% rispetto ai primi dieci mesi dell'anno precedente. La produzione dei vasi alimentari, che si è attestata su 191.665 tonnellate, ha registrato un incremento del 3% rispetto al periodo gennaio-ottobre 2012. Il comparto del casalingo (articoli per la tavola), con 123.878 tonnellate, ha evidenziato un aumento del 5,2% circa rispetto ai primi dieci mesi del 2012. In diminuzione, invece, la produzione della flaconeria per l'industria farmaceutica, cosmetica e profumeria (124.709 tonnellate), che registra nei primi dieci mesi del 2013 un - 4% circa rispetto allo stesso periodo del 2012.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/l-segreti-del-vetro-quel-materiale-senza-difetti>