La bussola dei diritti. Come riconoscere se il cibo è avariato?

lunedì 25 marzo 2019

Quante volte ci è capitato di scegliere un ristorante per il cibo fresco e di qualità? Quante volte al mercato abbiamo comprato verdure di stagione a km zero e uova fresche di giornata? Abbiamo la certezza che il cibo che mettiamo sulle nostre tavole, pubblicizzato come di qualità, sia davvero tale?

Stando all'ultimo rapporto sulle Agromafie Eurispes-Coldiretti sembra non sia proprio sempre così e che anzi, sarebbero molteplici i prodotti adulterati, dalla mozzarella sbiancata con la soda al pesce rinfrescato con acidi e acqua ossigenata, fino al miele 'tagliato' con lo sciroppo di mais. Allora come è possibile difendersi dalla ingannevolezza di un prodotto apparentemente di qualità? Per andare incontro alle esigenze di salute dei consumatori è scesa in campo la Osram Opto Semiconductors, tra le aziende leader mondiali nel settore dell'illuminazione, che con un progetto ad hoc, renderà possibile riconoscere la freschezza di un alimento che ci accingiamo a mangiare semplicemente avvicinando lo smartphone all'alimento sospetto. La spettroscopia farà il resto. Ma di cosa si tratta di preciso? In pratica la spettroscopia accostata all'infrarosso sfrutta l'assorbimento caratteristico della luce di alcuni composti molecolari, dandoci così la possibilità di determinare la presenza e la quantità di alcuni ingredienti in determinati cibi, come ad esempio il contenuto di acqua, grassi, carboidrati, zuccheri o proteine degli alimenti. Ciascuno "armato" solo del proprio smartphone, potrà così misurare la qualità dei cibi, riconoscendo quelli avariati, mentre fa la spesa al supermercato. Lo smartphone in pratica, dovrebbe diventare uno strumento talmente efficiente da essere fondamentale per la nostra salute, in grado di misurare la qualità e la freschezza degli alimenti che portiamo sulle nostre tavole prima di acquistarli. Insomma, è in arrivo una vera e propria rivoluzione frutto della fusione tra nuove tecnologie e alimentazione che auspichiamo riesca a portare una maggiore consapevolezza nei consumatori e altrettanta innovazione nei processi relativi a tutta la filiera alimentare in modo da arrivare anche a realizzare una "prevenzione" attraverso la scelta degli alimenti.