

## Merceologia degli alimenti

In questo libro LOLITA LIBERATORE affronta in maniera trasversale e interdisciplinare tutto ciò che riguarda gli alimenti, indagandone gli aspetti chimici, nutrizionali, igienico-sanitari, tecnologici e normativi. Particolare attenzione è stata posta anche ai sistemi agroalimentari e alla loro sostenibilità ambientale. Il testo analizza inoltre l'evoluzione che negli ultimi anni ha riguardato il mercato dei prodotti agroalimentari e approfondisce il concetto di qualità, trattando tematiche più generali relative ai sistemi di gestione e più specifiche, come ad esempio le certificazioni di prodotto e di sistema. All'interno della pubblicazione sono riportate analisi su tutti gli alimenti di origine animale tra cui il pesce e le conserve ittiche, con approfondimenti in materia di trasformazione e conservazione.

### Dalla prefazione

Nell'era della globalizzazione cresce la ricerca di alimenti che, oltre ad essere salubri, siano altresì provvisti di specifiche caratteristiche merceologiche. Pertanto emerge la necessità di divulgare costantemente in ambito didattico e scientifico gli aggiornamenti nel settore della "scienza alimentare", una materia complessa e interdisciplinare. Tale disciplina infatti ha per oggetto lo studio degli alimenti sotto il profilo chimico, igienico-sanitario, tecnologico, legale e merceologico. Le attività svolte dagli studiosi in questi settori comprendono la realizzazione di nuovi prodotti alimentari che soddisfino i requisiti qualitativi dal punto di vista igienico e nutrizionale e che nel contempo siano dotati di elevate caratteristiche sensoriali.

In questo testo saranno approfonditi gli aspetti di natura chimica e merceologica riferiti ai prodotti alimentari. Questi due settori sono strettamente correlati in quanto è noto che è di fondamentale importanza considerare sia l'aspetto

quantitativo degli alimenti, ossia la loro capacità intrinseca di coprire il fabbisogno nutrizionale, che l'aspetto qualitativo, ovvero la ricerca di determinati prodotti con qualità specifiche variabili a seconda delle esigenze individuali.

Ma gli alimenti possiedono anche delle caratteristiche sensoriali che influenzano la qualità percepita dal consumatore e, conseguentemente, si ripercuotono sulla scelta alimentare. I prodotti alimentari, infatti, non forniscono esclusivamente il nutrimento necessario al sostentamento dell'organismo, ma possiedono implicitamente anche un significato socio-culturale.

L'uomo costantemente plasma le proprie scelte alimentari in base alla qualità percepita a livello sensoriale e all'evocazione simbolica individuale. Nel settore merceologico il concetto di qualità costituisce un elemento fondamentale, in particolare la merceologia degli alimenti si occupa di analizzare l'origine, la trasformazione e la qualità globale dei prodotti alimentari.

Per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti sono necessarie continue procedure di monitoraggio, sia durante la fase di produzione che di conservazione, nonché una costante ricerca scientifica sui temi correlati alla salute e al benessere degli organismi viventi. È quindi necessario un approccio sistematico che parta dall'analisi delle materie prime, dei processi tecnologici impiegati nelle fasi di produzione, dei materiali di confezionamento, delle tecniche di conservazione, fino ad arrivare allo studio della *shelf-life* e dell'analisi sensoriale.

L'alimentazione, in alcuni casi, può determinare varie problematiche non solo dal punto di vista biologico, biochimico e psicologico, ma si ripercuote anche nell'area politico-sociale. Infatti tale tematica è correlata sia agli effetti che si manifestano sugli individui a livello

Collana del Dipartimento di Economia  
Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara



FrancoAngeli

LOLITA LIBERATORE  
*Merceologia degli alimenti*  
Collana del Dip. di Economia  
Università Gabriele D'Annunzio  
di Chieti-Pescara  
FrancoAngeli Edizioni  
[www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it)  
252 pp. - € 31,00

somatico e sanitario, che alle conseguenze in ambito sociale, economico ed ambientale.

Il cambiamento dello stile di vita nei paesi industrializzati e la crescita della popolazione mondiale stanno causando un aumento della richiesta di risorse alimentari ed energetiche. (...) Come si può facilmente intuire quindi il tema dell'alimentazione interessa diverse aree e settori che sono tra loro uniti in un legame inscindibile.

Un altro aspetto da considerare è indubbiamente l'impatto ambientale dovuto alla produzione di alimenti, in quanto questo processo comporta l'utilizzo di risorse energetiche e dà luogo alla formazione di rifiuti. In questo circolo vizioso l'unica legge vincente è quella dell'equità e dell'efficienza degli utilizzi delle risorse: un obiettivo difficile da raggiungere, ma non impossibile.