

COME GLI INGREDIENTI SPECIALISTICI PER ALIMENTI POSSONO SUPPORTARE ESIGENZE NUTRIZIONALI SPECIFICHE

specialtyfoodingredients.eu

Gli ingredienti specialistici per alimenti ricoprono un ruolo chiave nella filiera alimentare. Possono contribuire alla conservazione, alla consistenza, all'emulsione o al colore degli alimenti e possono anche contribuire alla salute come parte di una dieta e di uno stile di vita bilanciati. Questi ingredienti aiutano l'industria alimentare a creare prodotti sicuri, sani e pratici, pensati per specifiche esigenze nutrizionali.

MALATTIE NON TRASMISSIBILI (NCD)



SOVRAPPESO E OBESITA'

Circa 1 adulto su sei in UE soffre di obesità ⁽¹⁾



DIABETE

in Europa 60 milioni di persone soffrono di diabete ⁽²⁾

RIFORMULAZIONE

La modifica delle ricette dei prodotti può aiutare ad affrontare le NCD senza compromettere gusto, varietà di scelta e praticità:



Gli edulcoranti permettono di avere prodotti a ridotto contenuto o senza zuccheri, fornendo così meno calorie; sono meno dannosi per i denti e non interferiscono con i livelli di glucosio nel sangue



Amidi, estratti di alghe, gelatine e fibre possono aiutare a ridurre il contenuto di grassi, pur mantenendo una gradevole consistenza e una sensazione piacevole in bocca



Gli esaltatori di sapidità consentono di avere alimenti saporiti ma con meno sale

INVECCHIARE IN SALUTE

76.5 ANNI NEL 1998

80.9 ANNI NEL 2018

TRA IL 1998 E IL 2018

L'aspettativa di vita in UE è passata da 76.5 a 80.9 anni ⁽³⁾

19% 65+ ANNI NEL 2018

29% 65+ ANNI NEL 2070

NEL 2018

Quasi un quinto della popolazione europea (19%) aveva un'età di 65 anni o più ⁽⁴⁾ e si stima arriverà al 29% nel 2070 ⁽⁵⁾

INTEGRAZIONE E SUPPLEMENTAZIONE

L'aggiunta di nutrienti essenziali a cibi e bevande può aiutare a ridurre alcuni fattori di rischio legati all'età:



Calcio e vitamina D contribuiscono al mantenimento di ossa normali



Gli omega-3 (come il DHA) contribuiscono al mantenimento della normale funzione cerebrale



Gli steroli vegetali contribuiscono al mantenimento dei normali livelli di colesterolo nel sangue



Le fibre possono avere un effetto benefico sulla funzione intestinale

ALLERGIE E INTOLLERANZE



7 MILIONI

le persone in Europa con un'allergia alimentare ⁽⁶⁾

INNOVAZIONE

Ingredienti alternativi e innovativi offrono al consumatore una scelta di prodotti più ampia, ad esempio:



Nuove formulazioni basate su riso o mais in alternativa a frumento o segale possono essere utilizzate per creare gustose alternative senza glutine



La lattasi o ingredienti di origine vegetale possono essere utilizzati per la produzione di cibi e bevande senza lattosio

REFERENCES

- <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/2995521/7700898/3-20102016-BP-EN.pdf/c26b037b-d5f3-4c05-89c1-00bf0b98d646>
- <https://www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/diabetes/data-and-statistics#:~:text=There%20are%20about%2060%20million,unhealthy%20diet%20and%20physical%20inactivity.>
- <https://data.worldbank.org/indicator/SP.DYN.LE00.IN?end=2018&locations=EU&start=1960&view=chart>
- https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Population_structure_and_ageing
- https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/economy-finance/ip065_en.pdf
- <https://allergyasthmaparliament.eu/allergy-and-asthma>