

Titolo: Consumo Consapevole. Guida pratica per acquistare, trasportare, conservare, cucinare e consumare gli alimenti

A cura di: Commissione permanente di Studio dell'Ordine Nazionale dei Biologi "Igiene, Sicurezza e Qualità"

Editore: A.I.B.A. Editore

Quante volte vi siete domandati quale sia il più corretto metodo di conservazione degli alimenti? E quante volte avete avuto difficoltà nel valutare la migliore scelta d'acquisto o la più indicata tecnica di cottura di un prodotto, finalizzata al mantenimento e alla difesa delle sue proprietà nutritive?

Le risposte alle vostre domande sono racchiuse nel volume "Consumo Consapevole. Guida pratica per acquistare, trasportare, conservare, cucinare e consumare gli alimenti", realizzato dalla commissione permanente di Studio dell'Ordine Nazionale dei Biologi "Igiene, Sicurezza e Qualità".

Il testo, utile strumento di approfondimento per chi già opera nel settore, nasce come guida pratica al consumo informato con la quale gli autori, attraverso validi consigli e un linguaggio privo di tecnicismi, accompagnano i consumatori verso l'acquisizione di una consapevolezza alimentare che li tenga a riparo da frodi e rischi igienico-sanitari.

"... Non basta mettere sul mitile vivo qualche goccia di limone per "sanare" la presenza di pericolosi batteri e virus. L'unico sistema sicuro per consumare i frutti di mare è cuocerli sino al cuore del prodotto..." e ancora *"...Molti consumatori pensano che gli alimenti a rischio d'infezioni, intossicazioni e/o tossinfezioni si riconoscano poiché presentano osservabili modificazioni organolettiche (odore, colore, sapore...)... Non c'è illusione più grande..."* sono solo alcune delle certezze che crediamo di possedere sul mondo alimentare e che, inaspettatamente, vengono smentite.

Scelta del prodotto, trasporto e consumo, tecniche di cottura, requisiti e pericoli igienico-sanitari di alimenti quali pesce, carne e derivati, insaccati, uova, legumi, latticini, cereali, frutta, verdura, bibite, oli, acqua ecc; diritti del consumatore; etichettatura degli alimenti e molti altri saranno gli argomenti sui quali potrete trovare chiarimenti, approfondimenti e consigli pratici.

Un consumatore informato ricopre un ruolo chiave nella tutela della sicurezza alimentare. Leggete il libro e imparate a essere garanti del vostro benessere.

Tutte le informazioni utili all'acquisto del volume sono disponibili sul sito www.onb.it.