bennet

Gli editoriali.

Come leggere i valori nutrizionali degli alimenti

Saper leggere i valori nutrizionali delle etichette è fondamentale per la scelta dei prodotti e per seguire una dieta bilanciata. Ecco un'utile guida.

Tutti i **prodotti alimentari** che acquistiamo devono riportare alcune **informazioni fondamentali** per il consumatore, come la **provenienza della materie prime**, il **luogo** in cui il prodotto è stato confezionato e soprattutto la sua **composizione**, ossia gli ingredienti utilizzati, e i suoi **valori nutrizionali**, riportati in un'apposita sezione o tabella.

Perché è importante saper leggere i valori nutrizionali

Saper leggere l'etichetta nutrizionale di un alimento è fondamentale per scegliere i prodotti da acquistare e per essere consapevoli di cosa stiamo mangiando, dell'energia che quel prodotto fornirà al nostro organismo, così come della quantità delle sostanze in esso contenute.

Il calcolo dei valori nutrizionali è importante per sapere quante calorie assumiamo ogni giorno dai vari alimenti, così da ricevere la quantità di energia necessaria al nostro organismo, in base a tanti



fattori che variano da persona a persona, come l'età, il metabolismo e la costituzione. In questo modo possiamo dunque valutare se stiamo assumendo calorie insufficienti o calorie in eccesso per il nostro fabbisogno, valutazione fondamentale in particolar modo nel caso in cui si debba seguire una dieta dimagrante. In una dieta dettata da motivi di salute, invece, è essenziale conoscere la quantità esatta di alcune sostanze, ad esempio nei casi in cui è necessario limitare i grassi, gli zuccheri o il sale.

Cos'è l'etichetta nutrizionale

L'etichetta nutrizionale rappresenta una sorta di carta d'identità del prodotto e, per questa ragione, deve essere chiara, leggibile, inequivocabile e completa di tutte le informazioni nutrizionali necessarie. A seconda del tipo di confezione, le etichette nutrizionali possono essere realizzate in forma lineare oppure tramite una vera e propria tabella.

L'etichettatura nutrizionale è **obbligatoria** secondo quanto sancito dalle norme europee per tutti i prodotti agroalimentari provenienti dagli stati membri dell'Unione Europea.

Secondo il Regolamento comunitario l'etichetta nutrizionale obbligatoria deve riportare, nello specifico, il valore energetico dell'alimento, in particolare la quantità di grassi e di acidi grassi, dei carboidrati, degli zuccheri, delle proteine e del sale riferiti a 100 gr o 100 ml di prodotto. Il produttore può poi aggiungere anche i valori riferiti a una singola porzione di prodotto, pratica diffusa soprattutto per i prodotti confezionati a porzioni.

Ci sono poi delle **informazioni nutrizionali facoltative** che il produttore può scegliere se indicare o meno. Nel caso in cui decida di inserirle nella tabella, devono essere riportate con le stesse modalità delle informazioni obbligatorie. Le informazioni aggiuntive riguardano, ad esempio, i valori relativi agli acidi grassi mono-insaturi, acidi grassi poli-insaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine.

Come leggere i valori nutrizionali

L'obbligo della tabella nutrizionale impone ai produttori di indicare tutte le quantità delle sostanze in **grammi** o in **millilitri** e di utilizzare come unità di misura del valore energetico del prodotto sia le **chilocalorie** (**kcal**) che i **chilojoule** (**kj**).

Gli indici nutrizionali, sempre riportati per 100 gr o ml di prodotto e spesso anche per la singola porzione, vengono considerati in percentuale in base alla **Guideline Daily Amounts (GDA)**, ossia i **valori nutrizionali medi giornalieri** basati sui fabbisogni energetici tipici di soggetti adulti normopeso, in buono stato di salute, con attività fisica e stile di vita nella media.

Se nell'etichetta dei valori nutrizionali vengono riportate anche le quantità di vitamine e dei sali minerali, queste sono espresse in percentuale rispetto alla dose giornaliera raccomandata (RDA).

Tabella valori nutrizionali: cosa contiene

Andiamo ora a vedere nello specifico cosa indica ogni singolo valore dell'etichetta nutrizionale, sempre con riferimento a 100 gr o ml di prodotto:

- Kcal: indica l'energia espressa in kcal;
- **Kj**: indica l'energia espressa in chilojoule;
- **Proteine**: indica i grammi di proteine. La quantità di proteine dovrebbe essere pari a circa il 15-20% dell'apporto calorico quotidiano, di cui 2/3 dovrebbero essere di origine animale e 1/3 di origine vegetale;
- Carboidrati: indica i grammi di carboidrati totali, specificando poi la quantità di zuccheri
 o carboidrati semplici e amido. Occorre ricordarsi che gli zuccheri possono essere
 presenti anche nei prodotti etichettati come "senza zucchero", in quanto possono essere
 inseriti sotto forma di glucosio, fruttosio, maltosio, amido di mais o sciroppo di cereali.
 La quantità giornaliera raccomandata di carboidrati è pari al 50-55% delle calorie totali
 della dieta; la quantità di zuccheri semplici, invece, non dovrebbe superare il 10-12%;
- **Grassi**: indica i grammi di grassi, specificando la quantità di quelli **saturi** e **trans** (considerati "cattivi"), **monoinsaturi**, **polinsaturi** e **Omega 3** (considerati "**buoni**"). I grassi dovrebbero costituire il **25-30**% dell'energia totale giornaliera; quelli saturi non dovrebbero superare il **10**%;
- **Fibre**: indica i grammi di fibre, specificando spesso anche la quantità di quelle **solubili** e di quelle **insolubili**. Per garantire la salute intestinale, il nostro organismo ha bisogno di circa **20-35** gr di fibre al giorno;
- **Sodio**: indica i grammi di sodio, uno dei componenti del **sale**. Per calcolare la quantità equivalente di sale si utilizza la formula **sale= sodio x 2,5** e viceversa. Negli adulti sani la quantità giornaliera raccomandata è di circa **1,5-8** g di sale.
- **Vitamine e sali minerali**: le quantità di queste due sostanze, riportate in milligrammi o in microgrammi, vengono inserite normalmente nelle tabelle nutrizionali solo se presenti in quantità significative nel prodotto.

I valori nutrizionali riportati nelle etichette, dunque, ci forniscono indicazioni molto importanti per **seguire una dieta equilibrata e salutare**, soprattutto in presenza di alcune patologie per le quali bisogna assumere, ad esempio, **pochi zuccheri** o **poco sodio**. Ogni giorno abbiamo bisogno di tutte le sostanze presenti negli alimenti, ma nelle giuste quantità, cercando di limitare quelle che potrebbero essere dannose, come ad esempio i **grassi saturi**, e di prediligere quelle che fanno bene al nostro organismo, come ad esempio i **grassi buoni**, le **fibre**, le **vitamine** e i **sali minerali**.

www.bennet.com