

## **LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI.**

La chimica alimentare costituisce quella parte della chimica applicata che si occupa dello studio degli alimenti.

Essa comprende principalmente lo studio dei metodi di fabbricazione e preparazione degli alimenti, dei loro costituenti immediati e quindi studia i metodi di analisi a cui devono essere sottoposti per assicurarne con le qualità adeguate l'innocuità e la genuinità secondo i criteri sanciti nelle leggi curanti la vigilanza igienica sugli alimenti stessi.

Studia anche composizione chimica degli alimenti e delle trasformazioni a cui esse possono essere sottoposte.

Queste conoscenze vengono messe in rapporto con le disposizioni legali vigenti in materia alimentare, in modo che il chimico possa trarne un giudizio per concludere sul valore e sulla genuinità della sostanza alimentare studiata.

La chimica alimentare ha stretti rapporti con la chimica generale e anche con altre scienze come la batteriologia, la scienza della nutrizione, l'igiene, ecc.

La grande importanza della chimica alimentare è fondata sui bisogni che i nuclei umani, sempre più numerosi e collegati fra loro da comuni interessi, hanno sentito in modo crescente con la loro civilizzazione:

- ♦ di cautelarsi di fronte alla quantità e alla qualità dei cibi disponibili per le comunità;
- ♦ di difendersi dagli speculatori ingordi e delittuosi;
- ♦ di garantire socialmente ai singoli un'alimentazione sufficiente ed igienica.

Si comprende quindi come la legislazione italiana, premurosa per quanto riguarda la salute e il benessere del popolo, abbia curato la promulgazione delle leggi sanitarie riguardanti gli alimenti.

E' importante dire che possono prodursi cospicui danni alla salute dell'uomo per introduzione col cibo di microrganismi patogeni, per causa di sostanze che vengono a trovarsi nei cibi, nell'acqua potabile o nell'aria, cioè nei prodotti che vengono introdotti nel corpo col cibo.

Si può affermare che oggi, con lo sviluppo della chimica alimentare e con la prevedenza delle leggi sanitarie, opportunamente migliorate man mano che la legge progredisce e la cultura del popolo si fa più profondo, il pericolo proveniente dai cibi guasti, adulterati o infetti è di molto diminuito e la chimica bromatologica inoltre ha validamente aiutato il commercio delle sostanze alimentari, infondendo fiducia nel consumatore e onestà nel produttore e venditore.

L'azione fondamentale dell'alimentazione per la salute non può venir posta in dubbio, quando si pensi che essa è il fondamento della vita, la sorgente dell'energia. Una nutrizione inadeguata e insufficiente abbassa la resistenza contro le malattie, tanto quanto una buona nutrizione la innalza e conferisce all'uomo sufficientemente e adeguatamente nutrito un aumento di energia fisica e intellettuale.

L'importanza degli alimenti è inoltre non soltanto igienica ma anche economica.

La produzione, la preparazione e il commercio degli alimenti occupano una buona parte dell'attività umana; di qui il grande valore delle produzioni alimentari e l'immenso interesse economico che presentano.

I progressi dell'alimentazione (produzione e preparazione degli alimenti) sono strettamente legati e vanno di pari passo al progredire della civiltà.

Nel XVIII secolo troviamo numerose pubblicazioni riguardanti gli alimenti e le droghe. Dalla fine del 1700 sino al 1875 assistiamo al grande sviluppo della chimica come scienza.

La chimica dell'alimentazione segue naturalmente questi progressi, che vengono applicati specialmente ai miglioramenti della produzione e conservazione degli alimenti, ma anche ai metodi di ricerca e di analisi.

Il periodo che dura tuttora è caratterizzato dal grande sviluppo della legislazione riguardante la materia annonaria in tutti paesi civili, alla quale hanno necessariamente tenuto dietro le ricerche scientifiche, l'istituzione di Istituti di analisi e sorveglianza sugli alimenti, le riviste scientifiche di chimica alimentare, le pubblicazioni più o meno ampie e perfette illustranti i metodi di analisi più indicati per scoprire le falsificazioni dei generi alimentari.

Questi metodi sono stati concordati nei congressi dai chimici bromatologici, sono stati indicati dal legislatore e diventati così ufficiali.