

Data articolo

27-01-2017

Autori

La redazione della classe terza B Chimica

---

## Luci ed ombre sull'olio di palma



figura 1

Molte sono le incertezze su uso e abuso dell'olio di palma. Ma che cos'è realmente?

L'olio di palma è un grasso di origine vegetale estratto dal frutto della palma da olio. Tale pianta, per via delle condizioni climatiche di cui necessita, viene coltivata, talvolta in maniera intensiva, in Indonesia, in Malesia e in alcuni Paesi del sud Africa e del sud America, nella fascia tropicale.

Questo grasso di origine vegetale contiene una modesta quantità di grassi saturi (di poco inferiore a quella nel burro). A differenza di quelli d'oliva e di semi, l'olio di palma si presenta rossiccio e solido a temperatura ambiente (Figura 1).

Ormai da diversi anni viene anche utilizzato da molte industrie dolciarie, per via della sua facile miscelazione con altri ingredienti e del suo sapore neutro.

Da qualche tempo però si è diffuso il timore che questo prodotto nuoccia alla salute del consumatore. In conseguenza di questo le industrie alimentari hanno diversificato le proprie risposte: molti marchi vantano prodotti “senza olio di palma”, altri utilizzano mezzi di informazione di massa per aggiornare i consumatori sui contenuti dei prodotti con quantità di grassi ridotte e controllati all’origine.

Recenti indagini hanno dimostrato che i componenti dell’olio di palma, i trigliceridi composti da glicerina e acidi grassi, contengono una elevata percentuale di acidi grassi saturi (52% nell’olio di palma) .

Un dosaggio eccessivo di queste sostanze può provocare problemi renali e avere effetti sul sistema riproduttivo maschile e sull’innalzamento del colesterolo.

La maggior parte degli oli tropicali viene sottoposta ad alcuni processi industriali, che ne migliorano le proprietà fisico-chimiche, ma spesso modificano alcune caratteristiche dei componenti a causa delle alte temperature raggiunte nei processi di lavorazione. Inoltre si può evidenziare la presenza di alcuni contaminanti (metalli in tracce) negli oli vegetali che vengono sottoposti ai processi di raffinazione.

### CONTENUTO MEDIO DEI VARI TIPI DI ACIDI GRASSI PER ALCUNI OLI E GRASSI ALIMENTARI

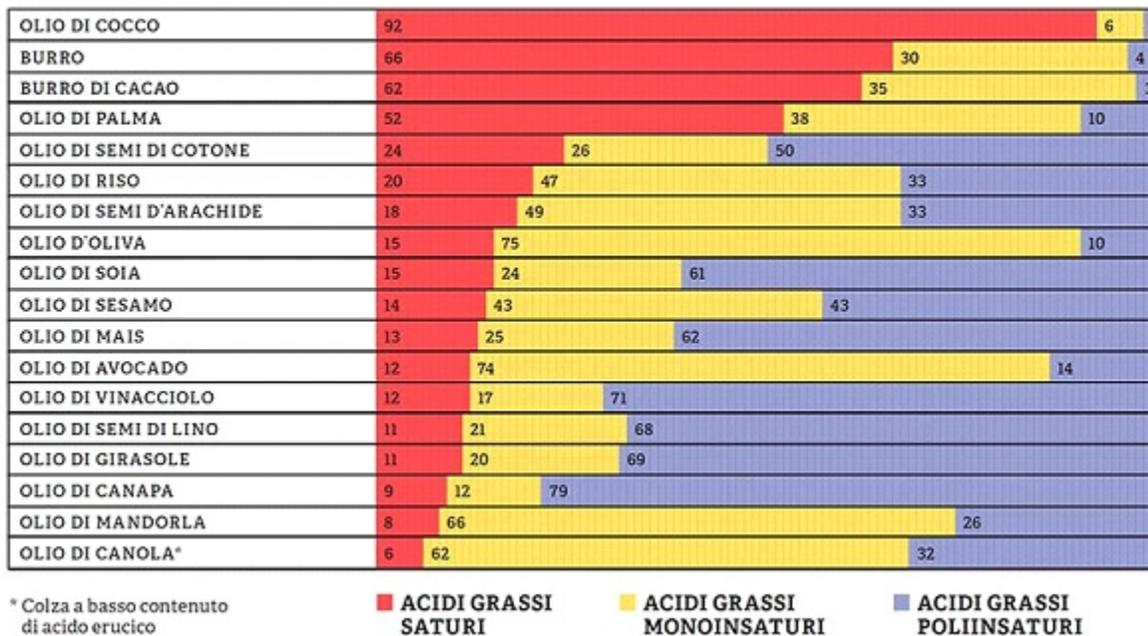


tabella 1

Le fasce più giovani della popolazione assumono mediamente da 4 a 7 grammi al giorno di grassi saturi provenienti da alimenti ad elevata concentrazione di olio di palma come i biscotti e i prodotti da forno.

Quest’olio, che negli ultimi tempi ha sollevato molte polemiche, nasce da una palma (*Elaeis Guineensis*) che si coltiva in prossimità delle zone equatoriali.



figura 2

L'aumento della domanda dell'olio di palma, dovuto alla necessità dell'industria, influisce sull'ecosistema in quanto la palma da olio richiede un ampio spazio per la coltivazione, causando il disboscamento delle foreste pluviali. Tutto ciò non influisce solo sull'ambiente ma anche sulla varietà di specie animali che vivono in queste zone dove le modifiche irreversibili dell'habitat mettono a rischio la loro sopravvivenza.

Dal punto di vista etico, questa produzione comporta la deportazione di interi villaggi, lo sfruttamento della mano d'opera e una totale assenza di sicurezza sull'ambiente di lavoro.

Queste piantagioni, come già spiegato, necessitano di molto spazio ricavato ardendo foreste pluviali con conseguente aumento di anidride carbonica ( $CO_2$ ) (Figura 2).

La liberazione di anidride carbonica nell'atmosfera non dipende solo dalla modalità di deforestazione, ma anche dalla palma stessa, la quale assorbe meno  $CO_2$  rispetto alle altre tipologie vegetali, producendo quindi meno ossigeno e differendo quindi totalmente da una qualsiasi foresta tropicale.

A seguito della attenzione rivolta dai media sulle problematiche legate alla coltivazione e ai potenziali rischi sulla salute alcune industrie alimentari, in particolare quelle di prodotti da forno, hanno deciso di eliminare del tutto l'olio di palma dai loro ingredienti.

La domanda che ci si pone è: questa iniziativa è dettata da ragioni dietetiche e sanitarie o è condizionata solo da esigenze pubblicitarie e quindi di marketing?

Sempre più spesso sulle confezioni di biscotti e merendine è riportata in modo evidente la dicitura: "senza olio di palma" e questo sembra essere un motivo plausibile per acquistare il prodotto ma il problema è capire con che cosa l'olio di palma è stato sostituito. La scelta di sostituire l'olio di palma con l'olio di girasole pone comunque la questione di avere coltivazioni massive di questa pianta .

Non bisogna trascurare il fatto che, la terra necessaria per produrre un litro di olio di palma è inferiore a quello di qualunque altro olio vegetale in grado di sostituirlo. In questo modo il problema delle deforestazioni non sarebbe causato dalle palme da olio, ma da una nuova specie in grado di sostituirla.



La redazione della classe terza B Chimica

(IFS CHEMICAL NEWS)

Fonti iconografiche:

Le immagini pubblicate sono prese dai seguenti siti Internet e quindi valutate di pubblico dominio: [www.senzaoliodipalma.info](http://www.senzaoliodipalma.info), [www.lescienze.it](http://www.lescienze.it), [www.lifegate.it](http://www.lifegate.it), , [www.oliodipalma.eu](http://www.oliodipalma.eu).

I soggetti o gli autori che avessero qualcosa in contrario alla loro pubblicazione, sono inviati a segnalarlo, si provvederà alla rimozione delle stesse.

---