

NUTRIZIONE



Tra le voci che più incidono sul bilancio domestico, oltre alle bollette, c'è ovviamente il cibo. Ma il 30 per cento dei prodotti acquistati (il dato emerge dall'ultima indagine Swg per Coldiretti) tra frutta, verdura,

pane, latticini e affettati, finisce nella spazzatura. Per sprecare meno, e quindi risparmiare, basta imparare a conservare. Come? Un buon sistema è quello del sottovuoto. «Togliendo l'aria dal sacchetto grazie a un'apposita macchina, si prolunga la freschezza del cibo» dice Giorgio Donegani, esperto di scienze e tecnologie alimentari. (...)

L'articolo:

<http://www.europass.parma.it/page.asp?IDCategoria=553&IDSezione=0&ID=426555>

Sull'argomento:

<http://www.cibo360.it/cucina/scuola/strumenti/sottovuoto.htm>

Informazione di base:

<http://it.wikipedia.org/wiki/Sottovuoto>

* * *

Tavola periodica - Quando i cibi vanno a male:

<http://www.ilpost.it/2011/11/26/infografiche-information-is-beautiful/infogra09/>