



# I DOLCIFICANTI NATURALI

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

depositphotos

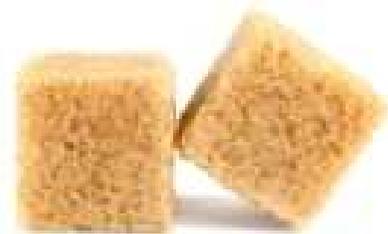
depositphotos

depositphotos



## ZUCCHERO DA TAVOLA

Può derivare dalla canna da zucchero o dalla barbabietola da zucchero. È un disaccaride (saccarosio) formato da glucosio e fruttosio che viene utilizzato per dolcificare alimenti e/o bevande, e per conservare alcune tipologie di cibi.



## PRODUZIONE DALLA CANNA DA ZUCCHERO (*Saccharum officinarum*)

La canna da zucchero, per essere coltivata, ha bisogno di clima temperato e terreno silicico argilloso. In Italia, queste caratteristiche sono presenti solo in alcune zone della Sicilia.

Le canne, vengono pulite e spremute per ottenere un succo, che viene bollito e successivamente raffinato.

La raffinazione è necessaria per allontanare tutte le sostanze estranee e avviene attraverso il passaggio nello zucchero, di una soluzione contenente calce, che poi viene allontanata. In questo modo si ottiene lo ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

Se lo zucchero viene ottenuto senza la raffinazione, invece viene chiamato ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA



## PRODUZIONE DALLA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO (*beta vulgaris*)

La barbabietola è una pianta biennale che viene coltivata in paesi dal clima temperato. Cresce bene anche in Italia, e nel Settentrione, viene piantata a partire dalla primavera.

Nelle radici delle barbabietole (tuberi), si raccoglie il saccarosio che la pianta sfrutta come riserva.

Le barbabietole pronte, vengono tagliate in fascine e messe in acqua calda per estrarne lo zucchero.

La soluzione ottenuta viene concentrata attraverso l'evaporazione.

Il succo concentrato viene trattato con latte di calce e anidride solforosa per la raffinazione.

Infine viene filtrato e poi depauperato definitivamente dell'acqua.



## VALORI NUTRIZIONALI DELLO ZUCCHERO

Oltre al saccarosio (99%), lo zucchero da cucina contiene calcio e ferro in tracce.

Ogni 100 g di zucchero, vengono sviluppate 400 Kcal

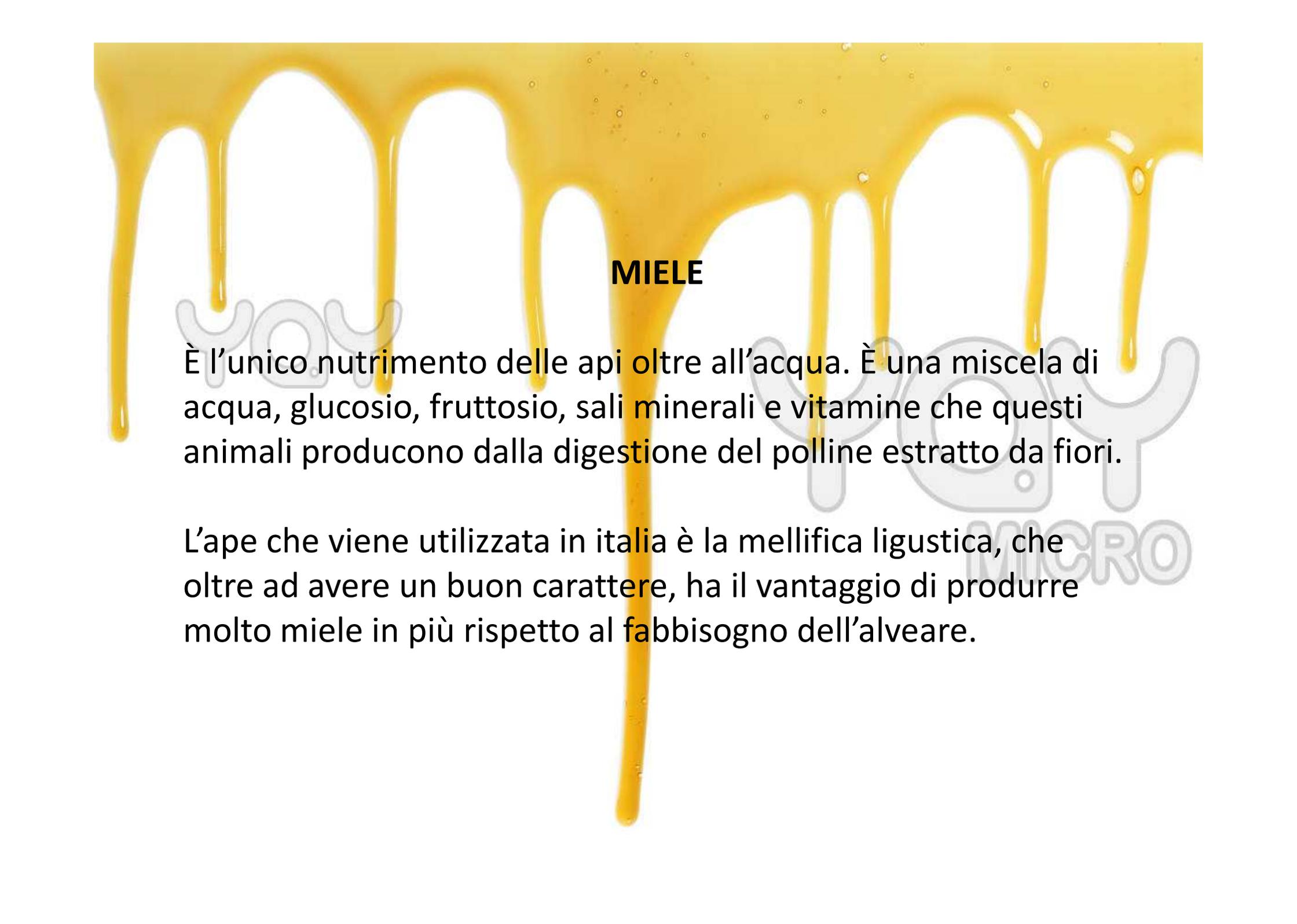
L'assunzione di quantità troppo elevate di zucchero può portare all'insorgenza di:

Sovrappeso

Obesità

diabete





## MIELE

È l'unico nutrimento delle api oltre all'acqua. È una miscela di acqua, glucosio, fruttosio, sali minerali e vitamine che questi animali producono dalla digestione del polline estratto da fiori.

L'ape che viene utilizzata in Italia è la mellifica ligustica, che oltre ad avere un buon carattere, ha il vantaggio di produrre molto miele in più rispetto al fabbisogno dell'alveare.

## PRODUZIONE DEL MIELE

Il miele viene estratto dai favi (cellette di forma esagonale utilizzate dalle api per deporre il miele) con processo chiamato SMIELATURA.

La smielatura consiste nell'estrarre i favi dall'alveare, liberarli dall'opercolo (strato di cera con funzione conservante), e deporli in una centrifuga che estrae il prodotto sfruttando la diversa densità del miele e le altre sostanze.

A questo punto, il prodotto grezzo viene messo a riposo per circa 20 giorni in recipienti d'acciaio per permettergli di separarsi naturalmente dalle impurità.

A questo punto, viene confezionato e venduto



## **VALORE NUTRIZIONALE DEL MIELE**

Il miele contiene l'80% di glucosio e fruttosio, sodio, potassio, ferro, magnesio, fosforo e vitamina C.

Apporta circa 304 kcal/g e presenta un potere dolcificante doppio rispetto allo zucchero saccarosio