

# Dalla filiera conciaria nascono anche le **gelatine**

## Per la loro produzione vengono utilizzate pelli di animali

È un prodotto formato per l'84-90% di proteine e per il 2% di sali minerali, con il rimanente costituito da acqua



**Angela Tarabella** è professore ordinario di Scienze Merceologiche e Direttore Master Food Quality Management and Communication - Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Pisa

► **Angela Tarabella**

Cosa si scioglie in bocca insieme ad una caramella gommosa al gusto di frutta, tanto amata dai bambini e non solo? Pochi sanno che la produzione di gelatine è strettamente correlata all'industria di produzione animale e conciaria. Infatti, la pelle costituisce uno scarto dell'industria delle carni, bene primario per il soddisfacimento dei bisogni alimentari delle persone, scarto che, in assenza dell'industria conciaria, dovrebbe trovare adeguato smaltimento come rifiuto. Ma, come spesso si dice nelle affermazioni popolari, di alcuni animali "non si getta niente".

Ed è proprio il caso di ricordare che molti sottoprodotti vanno a costituire anche un piccolo alimento come una caramella gommosa, comunemente definita "gelatina". Ma cos'è una gelatina? Che origini vanta? E da quali prodotti deriva? La spiegazione che stiamo per darvi non piacerà a molti amanti di questa caramella, ma servirà per avere



contezza di ciò che consumiamo.

Innanzitutto, le gelatine sono definite a livello normativo dal Regolamento Comunitario n. 853 del 2004, allegato 1, punto 7.7. come una proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del col-

lagene.

Nel capitolo 1 della stessa norma vengono elencate le materie prime che possono essere utilizzate per la sua produzione, nel caso venga ad essere destinata ad impieghi alimentari. E qui sta la vera sorpresa: ossa, pelli di ruminanti di allevamento, pelli di

suini, pelle di pollame, tendini e legamenti, pelli di selvaggina selvatica e pelle e spine di pesce.

Se l'elenco delle materie prime può averci fatto stupire, allo stesso tempo ci illustra come il prodotto gelatina sia una proteina pura e naturale formata per l'84-90% da proteine e per il 2% da sali minerali, con il rimanente costituito da acqua.

Dal punto di vista giuridico, la gelatina viene classificata come alimento (non è un additivo identificabile con la sigla E) ed è utilizzata a scopi alimentari fin dall'antichità.

Si fa risalire la scoperta all'antico Egitto, ma lo sviluppo vero e proprio si avrà solo a partire dalla fine del 1800. Data la sua versatilità di impiego si può trovare in numerosi prodotti alimentari come dessert, latticini, gelati, bevande alcoliche e analcoliche per le sue proprietà addensanti, gelificanti, emulsionanti, solidificanti, di formazione di schiuma e molto altro.

Ad esempio, un largo utilizzo ne viene fatto nella produzione di barrette ai cereali dove la pro-

teina sostituisce come agente legante i carboidrati e gli zuccheri riducendone il potere calorico.

Dal punto di vista nutrizionale la gelatina non è allergenica, non contiene Ogm, colesterolo, glutine, additivi o conservanti. È sottoposta a rigidi protocolli di sicurezza e a controlli, pertanto si può ritenere un alimento molto sicuro.

Inoltre, offre consistenza ai prodotti e quella straordinaria sensazione di sciogliersi in bocca che, unite insieme, rendono alcuni dolci decisamente appetibili e gustosi.

Infine, non è da tralasciare l'impiego in ambito farmaceutico dove capsule di gelatina consentono la protezione dei principi attivi e dei nutrienti in esse contenuti, ne permettono il trasporto nel corpo umano, assicurando il corretto rilascio ed evitando l'ingestione diretta di sostanze che spesso hanno un sapore amaro e difficilmente tollerabile.

In definitiva, la gelatina può lasciarci stupiti per la sua provenienza, ma sicuramente non possiamo che apprezzarne la composizione proteica, la versatilità di impiego e la sicurezza che da sempre la rendono un prodotto unico e di alta specialità.

Per tutti coloro che prediligono rivolgersi ai derivati di origine vegetale si fa presente che esistono molti e validi sostituti come le pectine, l'agar agar che deriva dalle alghe marine, la lecitina di soia, la gomma di xantana e di guar e la carragenina. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA