

LE CAUSE DELLO SPRECO NELL'INDUSTRIA

Le cause che stanno alla base della formazione di sprechi e perdite a livello del settore industriale sono individuabili in due principali categorie.

La prima è legata a malfunzionamenti tecnici e inefficienze nei processi di lavorazione. In questo caso si hanno perdite di tipo quantitativo e in altri casi anche danneggiamenti degli alimenti in lavorazione che per questo motivo vengono quindi scartati.

Questo vale principalmente e non solo però per i cibi freschi e freschissimi, e la maggiore incidenza si riscontra nei paesi in via di sviluppo dove le dotazioni tecniche e le tecnologie adottate sono sovente insufficienti e non sempre efficienti. Le deficienze maggiori sono riconducibili a difetti in termini di peso, forma o confezionamento del prodotto. Si intuisce di per sé come questi siano difetti che non vanno ad inficiare la sicurezza igienico sanitaria e il valore nutrizionale degli alimenti, ma che nonostante ciò tali prodotti vengono ugualmente scartati.

La seconda è legata ai processi di lavorazione, cioè quando si vengono a separare dalla parte vendibile del bene alimentare le parti commestibili ma non vendibili (bucce, pelle, grasso) e le parti non commestibili (ossa, noccioli, ecc.). Durante queste lavorazioni è possibile rimuovere anche porzioni edibili del prodotto. Si tratta di piccole quantità (percentuali al di sotto dell'unità), ma che nel monte complessivo dei beni lavorati possono generare anche qualche tonnellata di bene alimentare perso per anno.

A livello industriale è possibile annoverare anche un terzo tipo di causa di spreco, che però non sempre si materializza all'interno degli stabilimenti. Questa causa è da ricondurre ai cosiddetti standard di qualità, quali rispetto di date dimensioni del prodotto, colore, peso, grado di difettosità, e Brix (una misura del contenuto di zucchero). Questo scarto non sempre si concretizza all'interno degli stabilimenti di trasformazione, in quanto, in alcuni casi, tale cernita viene effettuata a livello dell'azienda agricola.

Questi "sottoprodotti" in molti casi vengono eliminati, o destinati all'alimentazione animale (laddove possibile) in quanto non sempre vi è la convenienza tecnica ed economica nel lavorarli, o nel trasportarli in quegli impianti che potrebbero utilizzarli.