

OLIO DI PALMA, UN GRASSO NATURALE E BILANCIATO. ECCO PERCHE' IL PALM OIL FREE NON E' DI PER SE' UN VANTAGGIO

Milano, 8 luglio 2015 – Alla luce dei recenti attacchi sull'utilizzo di olio di palma in ambito alimentare, EPOA (European Palm Oil Alliance) ha deciso di organizzare un appuntamento aperto alla stampa, in cui informare in maniera chiara e obiettiva sulle implicazioni dell'utilizzo dell'olio di palma nell'industria alimentare e gli effetti a livello nutrizionale su chi assume prodotti che contengono questa sostanza.

Ne hanno parlato oggi a Milano **Giorgio Donegani**, Presidente di Food Education Italy, **Agostino Macrì**, Professore presso Campus Biomedico e Responsabile Settore Sicurezza Alimentare Unione Nazionale Consumatori, **Sebastiano Banni**, Professore di Fisiologia Molecolare presso l'Università di Cagliari, e **Luisa Gambelli**, Nutritional Affairs Manager di EPOA.

EPOA (European Palm Oil Alliance) è una piattaforma di discussione sulle tematiche relative alla produzione e all'utilizzo di olio di palma, e il suo scopo è quello di promuovere un punto di vista equilibrato e non ideologico sugli aspetti nutrizionali legati all'utilizzo di olio di palma in ambito alimentare.

L'olio di palma è un grasso naturale che presenta un rapporto bilanciato di acidi grassi saturi e monoinsaturi, ed è utilizzato nell'industria alimentare a partire dagli anni Novanta, quando ha cominciato a **sostituire sostanze dannose per l'organismo come i grassi parzialmente idrogenati e i grassi trans**, composti artificiali prodotti a seguito di processi industriali che avevano effetti particolarmente evidenti sui livelli di colesterolemia, incrementando il rischio di malattie cardiovascolari.

Al confronto con altri olii e grassi di origine vegetale e animale, **l'olio di palma presenta valori di acidi grassi saturi inferiori rispetto all'olio di cocco e al burro**, non necessitando di idrogenazione nella maggior parte degli usi alimentari, e essendo praticamente privo nella sua composizione di acidi grassi trans.

Per questi motivi, **non si può affermare che un prodotto che sia *palm oil free* sia di per sé migliore da un punto di vista nutrizionale.**

Nel contesto di una dieta bilanciata, inoltre, **il consumo di olio di palma non è affatto dannoso per la salute. Non c'è infatti un'evidenza diretta di una correlazione tra consumo di olio di palma, e incremento del rischio cardiovascolare:** infatti, una parte dei grassi saturi è prodotta in maniera endogena dall'organismo – a seguito dell'assunzione di cibi ricchi di carboidrati o di bevande alcoliche – e non solamente a seguito di assunzione diretta, come accade nel caso dell'olio di palma, il cui consumo medio in Italia è stimato essere intorno a poco più di 2 grammi al giorno.

Nell'industria alimentare, **l'olio di palma è particolarmente usato a causa delle sue caratteristiche di versatilità funzionale, assicurando consistenza, spalmabilità e durabilità ai prodotti finali che lo contengono**, oltre a interferire in maniera pressoché nulla al gusto dei prodotti. Per tutti questi motivi, **la sostituzione tout-court dell'olio di palma nell'industria alimentare non è al momento un'opzione percorribile.**

Gli acidi grassi contenuti nell'olio di palma sono inoltre solo **una parte minoritaria di quelli assunti da ogni organismo all'interno di una dieta standard occidentale:** molti altri prodotti contengono concentrazioni significative di acidi grassi e di acido palmitico, come i latticini e la carne rossa, e vengono assunte quotidianamente in quantitativi maggiori rispetto all'olio di palma.

“Il consumo di olio di palma all’interno di una dieta equilibrata è perfettamente sicuro e non è correlato a particolari fattori di rischio a livello cardiovascolare” ha dichiarato **Luisa Gambelli**, Nutritional Affairs Manager di EPOA. *“Inoltre, è fondamentale spostare l’attenzione sul profilo di un alimento nel suo complesso e non limitarsi al singolo ingrediente. La dichiarazione “palm oil free” è, in realtà, un messaggio estremamente ambiguo per il consumatore”*.

Per informazioni:

Valeria Lama, H+K Strategies, tel. 02 319141, cell. 335 6621018, valeria.lama@hkstrategies.com

Daniele Rurale, H+K Strategies, tel. 02 31914269, cell. 346 5011546, daniele.rurale@hkstrategies.com

Nicoletta Vulpetti, H+K Strategies, tel. 06 441640306, cell. 340 6730754 nicoletta.vulpetti@hkstrategies.com

EPOA

La European Palm Oil Alliance è una piattaforma di discussione sulle tematiche legate all’olio di palma. Lo scopo di EPOA è alimentare un punto di vista equilibrato e obiettivo sugli aspetti nutrizionali e di sostenibilità dell’olio di palma, fornendo informazioni e dati scientifici. EPOA supporta l’olio di palma sostenibile. Gli attuali membri di EPOA sono: Dutch Oils e Fats Association (MVO), IOI Lodders Croklaan, Wilmar, Cargill, Sime Darby, New Britain Oils, Unigrà e MPOC (Malaysian Palm Oil Council).

Per ulteriori informazioni: <http://www.palmoilandfood.eu/it>