



La didattica sulla qualificazione analitica degli alimenti è oggi inadeguata: un testo di “Fondamenti di Chimica Analitica degli Alimenti”, di cui il gruppo Brazzale s.p.a. ha promosso oggi la pubblicazione, propone un nuovo indirizzo scientifico-didattico adeguato ad un moderno progetto di formazione.

La produzione alimentare sta subendo oggi una chiara involuzione, pur se l'enorme diversificazione dei progetti R&D tenta di offrire al consumatore sempre più numerosi indirizzi di consumo. La tendenza ad una continua intrinseca riduzione dei valori sostanziali di un alimento è evidente intanto se si considera che si sta tentando sempre più di affidare a marchi e ad innovazioni nel packaging il mezzo di attrazione al consumo da parte di un consumatore che, all'insegna del desiderio di novità, affida sempre più a valori fittizi l'interesse per il consumo. L'imposizione di prezzi sostenuti viene giustificata dal posizionamento in fasce da bandiera, come quelle ad es. dei “bioprodotti” o dei marchi a sostenimento di denominazioni d'origine più che sulla proposta più etica di qualità intrinseca analiticamente sostenibile e nutrizionalmente giustificabile con motivazioni aventi un concreto supporto scientifico.

Alla comoda trascuratezza per i valori analiticamente dimostrabili fa oggi riscontro l'ostentazione di marchi, diplomi e certificazioni, conseguibili in modo lontano da quello strettamente legato a scienza di base; il risultato ottenuto nella didattica è stato quello dell'allontanamento dei percorsi didattici dalla strada più sofferta della solida formazione scientifica. La proposta di un testo che mira alla rivalutazione dei percorsi didattici che non facciano solo ricorso al nozionismo, ma che propongono approfondimenti di principio e che consentono una vera “crescita” sostenuta da più sostanziali *successivi* approfondimenti, si ritiene sia un mezzo attuale per la formazione di base utile a chi gestisce industrialmente la conduzione dei laboratori di ricerca analitica e di ricerca & sviluppo nel settore alimentare. Il testo proposto si ritiene sia anche essenziale per l'approccio formativo alla problematiche di base su cui creare un vero e proprio sviluppo delle potenzialità strumentali in campo di indagini sulla valutazione nutrizionale degli alimenti.

L'approccio a nuove frontiere sulla formazione scientifica, che è primo mezzo di promozione anche dell'attività gestionale industriale, ***è compito considerato primario dai F.lli Brazzale e concretamente attuato anche attraverso la costituzione consolidata del “Brazzale Science Center” di Zanè (VI).***

<https://www.foodchem.it/wp-content/uploads/2022/12/Fondamenti-di-Chimica-Analitica-degli-Alimenti-1-1.pdf>