Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Quanto buono è il succo di frutta ottenuto da concentrato?

Lun 24/02/2020 - 10:26

Quando una confezione riporta la dicitura “succo di frutta”, significa che non sono stati aggiunti né acqua né zucchero e che il contenuto di frutta è pari al 100%. A seconda di come il succo è stato prodotto, si tratta di succo diretto o di succo da concentrato di frutta.
Il succo diretto viene pressato, filtrato, pastorizzato e imbottigliato nel paese di produzione. Questo tipo di succo può (ma non deve) essere contrassegnato come succo diretto.
Nel caso di succo di frutta da concentrato, invece, al succo appena pressato vengono tolti acqua e aroma in condizioni di sottovuoto. “In questo modo, il volume si riduce a circa un sesto di quello del succo iniziale”, spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Il concentrato e l’aroma estratto vengono surgelati, immagazzinati in cisterne separate e destinati al trasporto. La maggior parte del succo d’arancia che si beve in Europa, ad esempio, proviene dal Brasile: l’80% delle arance raccolte in questo paese è utilizzato per ricavare concentrato di succo d’arancia, e per il suo trasporto si usano navi cisterna apposite. Nel luogo di destinazione, il concentrato e l’aroma vengono ricomposti e diluiti con acqua potabile trattata: in gergo si dice che vengono ricostituiti. Il succo così ottenuto viene pastorizzato e imbottigliato e deve essere contrassegnato come succo di frutta da concentrato di frutta.
L’acqua impiegata per la ricostituzione non è la stessa che è stata precedentemente estratta. Gli aromi non devono necessariamente provenire dalle medesime arance da cui è stato ottenuto il concentrato. Le note aromatiche indesiderate (le cosiddette “off notes”) possono essere eliminate e quelle desiderate (“top notes”) aggiunte. Per questi motivi, il succo da concentrato è meno pregiato di quello diretto, anche se dal punto di vista delle sostanze nutritive contenute non vi sono differenze considerevoli. Tuttavia, dal momento che il concentrato presenta un volume notevolmente inferiore rispetto al succo diretto, il primo comporta vantaggi economici e presumibilmente anche ecologici in fase di trasporto e di stoccaggio, e di conseguenza costi ridotti per queste due operazioni.