Surgelati, il web... alla prova del freddo

surgelati-87b47492

Ci siamo chiesti cosa pensi dei **surgelati** il popolo del web domestico. Da una ricerca realizzata da **Web Resarch** è emerso che i pareri degli internauti si dividono quasi equamente tra un 52% contrario al surgelamento e un 48% favorevole.

I valori nutrizionali - In rete i valori nutrizionali sono quelli maggiormente citati: ne emerge un quadro abbastanza bilanciato tra un 31% di naviganti favorevoli e un 29% di quelli contrari ai surgelati. Il partito degli oppositori segnala nel 44% dei casi che i grassi polinsaturi ed essenziali presenti nel pesce surgelato si deteriorano col congelamento, mentre il 9% lamenta la perdita di sapore, profumo e aroma. Al contrario, tra gli estimatori dei surgelati il 47% afferma che le proteine divengono maggiormente assimilabili e il 21% che i glucidi non subiscono alcuna mutazione.

surgelati1

Pro e contro - A proposito del processo di “scottatura” cui vengono sottoposti i surgelati, il 27% dei naviganti lo critica perché responsabile della perdita di una buona percentuale di vitamine, mentre il 22% lo assolve. E ancora: il 20% di opinioni negative scritte nel web riporta che la carne surgelata perde la vitamina B, il 10% dei pareri positivi intercettati afferma che ciò non è vero. Da un punto di vista igienico - nutrizionale, la surgelazione è la migliore tecnica di conservazione poiché blocca le attività di enzimi e batteri afferma il 10% dei naviganti favorevoli ai surgelati. Tuttavia l’8 % di internauti contrari ai surgelati (all’interno del 52% di argomentazioni negative) ribatte che lo scongelamento è una procedura particolarmente rischiosa in cui gli alimenti, essendo praticamente inerti, sono estremamente aggredibili da enzimi e batteri.

I naviganti negativisti sottolineano inoltre, nel 4% dei moods analizzati, la pericolosità del trasporto del cibo surgelato dal p.v. a casa, mentre un 2% di internauti avversi ai surgelati teme un’interruzione e una ripresa dell’erogazione dell’energia elettrica, a propria insaputa. I positivisti segnalano nell’8% dei casi che i surgelati riducono sensibilmente gli sprechi di cibo. A tale proposito alcuni speakers segnalano uno studio effettuato da cui risulta come solo il 3% dei surgelati venga buttato in

pattumiera, contro il 35% dei cibi freschi, (questi ultimi corrispondono ad una spesa media di circa 350 €/anno per singola famiglia italiana).

Fattore prezzo - I negativisti sottolineano nel 2 % dei casi come il prezzo dei surgelati sia fuori da ogni logica economica rispetto all'analogo prodotto fresco. Al riguardo, merita di essere riportata l'obiezione di alcuni internauti che segnalano come il prezzo medio della pizza surgelata sia circa 15€ / Kg, quando con la stessa cifra si possono cucinare in casa, partendo dai singoli ingredienti, circa 10 pizze Margherita.