



Alimentazione, Gramigna (Unigr): “Olio di palma sostenibile” versatile e sicuro?

Descrizione

(Adnkronos) “L’olio di palma sostenibile” un ingrediente molto importante per l’industria alimentare. In virtù della sua grande versatilità e della sua stabilità organolettica nel tempo, può essere impiegato in numerose applicazioni, sia tale quale, sia trasformato. Sono le parole di Lucia Gramigna, R&D Oils and fats manager di Unigr, azienda italiana che opera nel settore della trasformazione e vendita di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare, in occasione del seminario organizzato dall’Unione Italiana per l’Olio di Palma Sostenibile (Uiops) e dell’Associazione italiana dell’industria olearia (Assitol), nell’ambito del Sigep, il Salone internazionale dedicato a Gelato, pastry&chocolate, coffee, bakery e pizza, a Rimini. Un incontro durante il quale è stato presentato il Position Paper “Olio di palma sostenibile: nutrizione e sicurezza alimentare”, recentemente adottato dal Comitato Tecnico Scientifico Uiops.

Gramigna si sofferma poi sulla sicurezza dell’olio di palma utilizzato dall’industria italiana: “Subisce un processo di raffinazione che illustra e durante questo processo, tutti gli step sono controllati nella maniera più dettagliata e precisa possibile per assicurare al consumatore un olio neutro, stabile e sicuro da tutti i punti di vista”, afferma.

“Come azienda produttrice di olio di palma raffinato e di molti prodotti che lo utilizzano, approfondisce proponiamo prodotti in cui i vantaggi dell’olio di palma sono esaltati al meglio, grazie alla qualità che riusciamo a garantire durante i processi per la sua produzione”, le sue parole.

“

sostenibilità

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Gennaio 19, 2026

Autore

redazione

default watermark