

*Laboratorio Alternanza Scuola-Lavoro
Matematica&Realtà*

GLUTEN FREE



A cura dei divulgatori scientifici:

Froni Aurora

Pelizzon Pamela

Salvagno Benedetta

Serra Rocco

Liceo Scientifico «Ettore Majorana»

Classe 3^B

A.S. 2017/2018

Celiaci "per moda": 6 milioni di italiani usano prodotti no-glutine senza averne bisogno

Sono 6 milioni gli italiani che consumano prodotti senza glutine senza essere celiaci: la nuova moda alimentare spopola nell'errata convinzione che sia più sana e aiuti a dimagrire.

[Ginevra Spina](#) - Mer, 10/05/2017 - 13:36 - il Giornale.it

INDICE



Introduzione alla celiachia



Numero di celiaci in aumento



Aumento delle aziende produttrici



Aumento dei prodotti senza glutine



Chi compra i prodotti gluten free?



Sitografia


GLUTEN
FREE

CHE COS'È LA CELIACHIA?

La malattia Celiaca o Celiachia è un'inflammatione cronica dell'intestino tenue dovuta all'assunzione di glutine in soggetti geneticamente predisposti

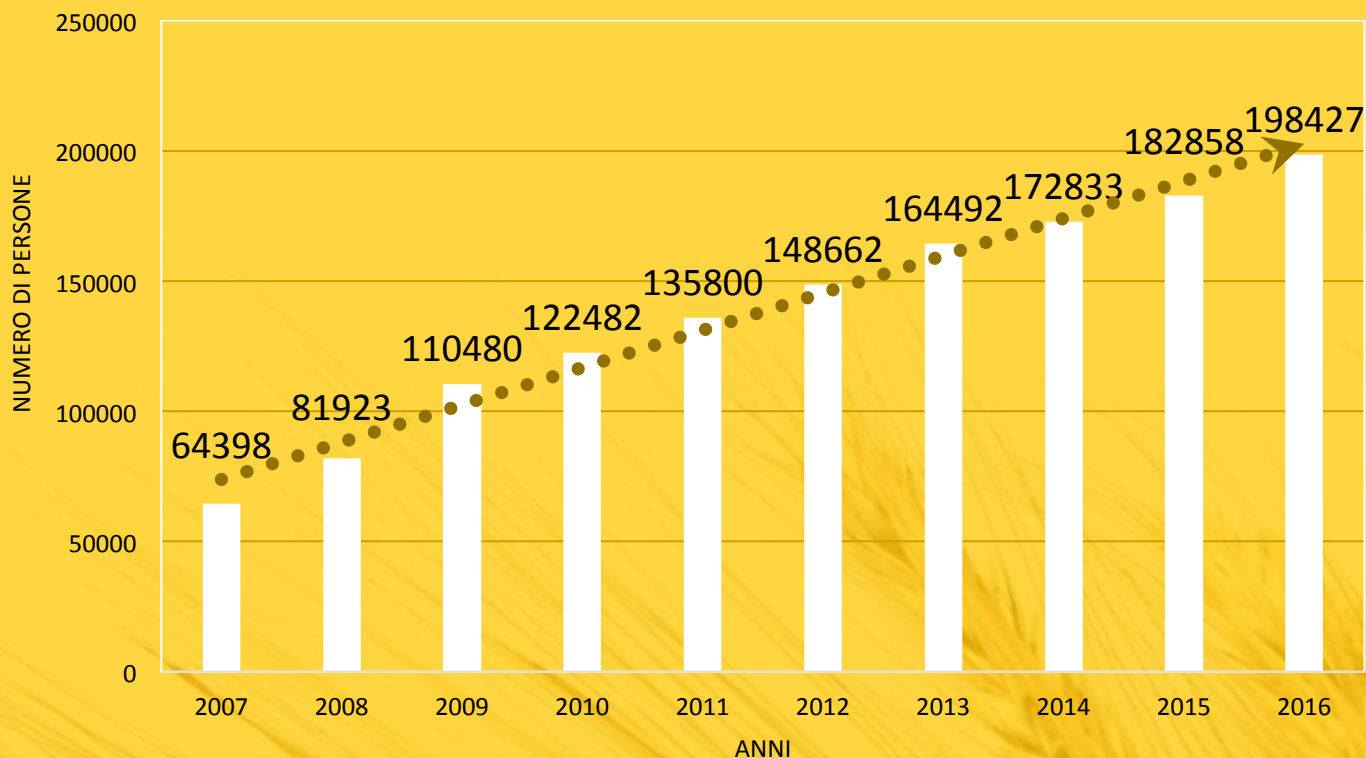
CHE COS'È IL GLUTINE?

Il glutine è un complesso proteico, composto principalmente da prolamina e glutenina, che si forma durante l'impasto di farine di alcuni cereali con acqua

COME RIMEDIARE?

La completa e permanente eliminazione del glutine dalla dieta è l'unico trattamento, attualmente disponibile, per ottenere la remissione dei sintomi e dei segni dipendenti dalla malattia e la prevenzione delle complicanze ad essa associate

AUMENTO DELLE PERSONE CELIACHE



MALATTIA SOMMERSA

Considerando l'incidenza statistica (1% della popolazione) si stima che in Italia vi siano 600 mila celiaci, per cui oltre 400 mila persone non sono ancora state diagnosticate



MALATTIA AL FEMMINILE

La malattia celiaca risulta interessare più le donne che gli uomini, infatti 2 persone celiache su 3 sono donne



Il numero delle persone affette da celiachia è cresciuto negli ultimi anni in modo regolare, infatti il modello di riferimento è di tipo lineare:

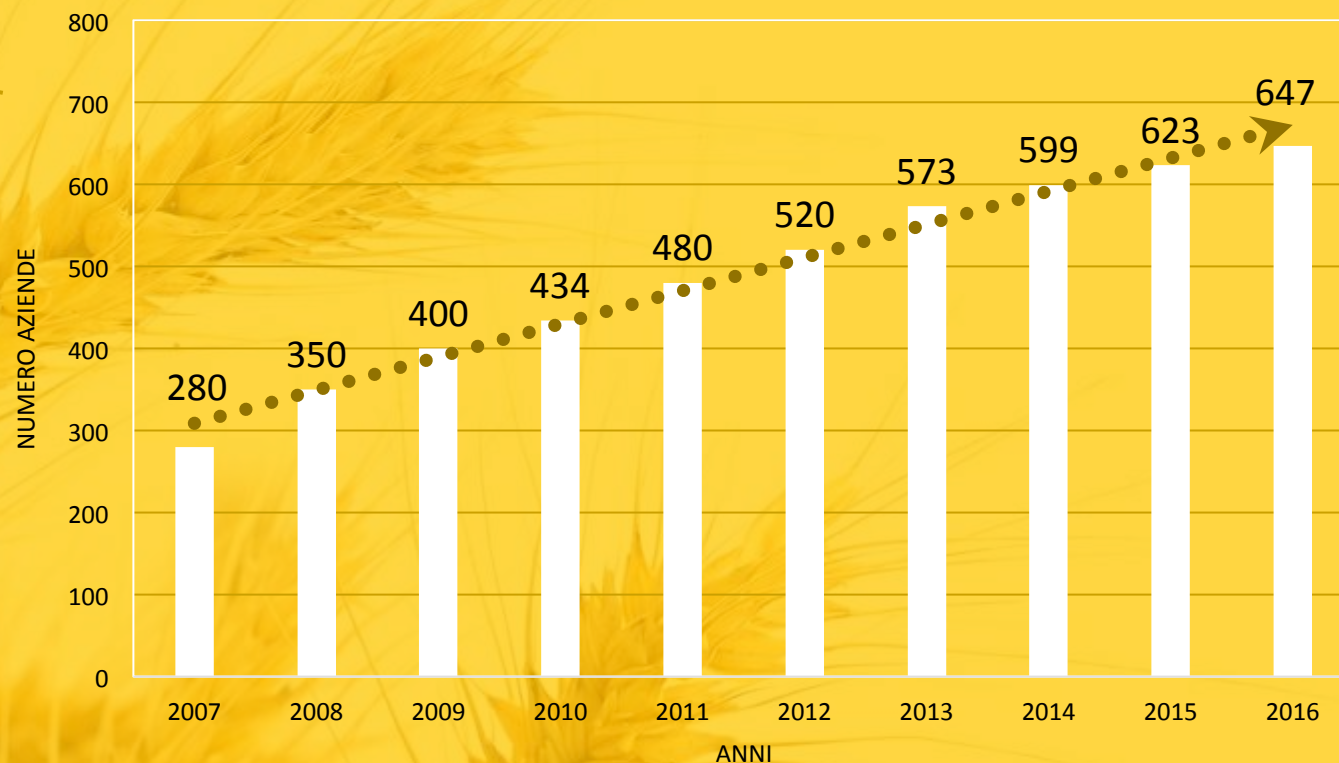
$$Y = 14324x + 59453$$

DR. SCHAR

L'azienda leader nel settore del gluten free è la Dr. Schar sia in campo farmaceutico sia nella grande distribuzione. Essa controlla il 40% del mercato italiano, ed è passata da un fatturato di 22 milioni nel 2000 a 360 milioni di euro nel 2016



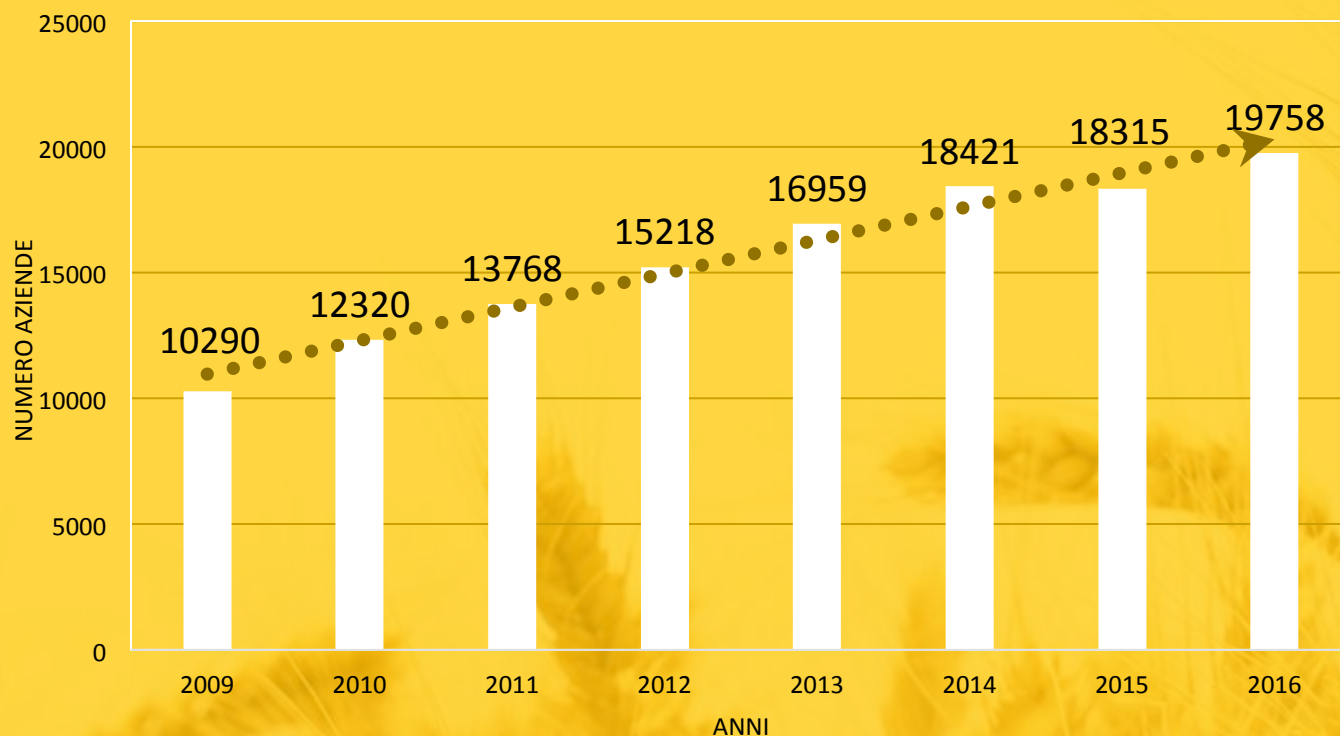
AUMENTO DELLE AZIENDE PRODUTTRICI



Il numero delle aziende produttrici di alimenti senza glutine è cresciuto negli ultimi anni in modo regolare, infatti il modello di riferimento è di tipo lineare:

$$Y = 40,4x + 268,4$$

AUMENTO DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE



MARCHIO SPIGA BARRATA

Il marchio spiga barrata è stato ideato dall'associazione italiana celiachia (AIC) per contrassegnare i prodotti completamente sicuri e adatti essere consumati di persone intolleranti al glutine



Il numero dei prodotti senza glutine è cresciuto negli ultimi anni in modo regolare, infatti il modello di riferimento è di tipo lineare:

$$Y = 1332,8x + 9633,8$$

CHI COMPRA I PRODOTTI GLUTEN FREE?

GLUTEN SENSITIVE

Sono i soggetti che hanno una particolare sensibilità al glutine, pur senza essere celiaci. Essi rappresentano una percentuale sicuramente maggiore rispetto ai celiaci, ma difficile da quantificare

LIFE STYLER

Sono quella parte di consumatori in costante aumento che sceglie cibi privi di glutine per convinzione e stile alimentare personale, a prescindere dall'intolleranza a questa proteina vegetale

IL GLUTINE FA MALE?

No, infatti la dieta senza glutine non ha alcuno specifico effetto sul miglioramento delle condizioni di salute delle persone non celiache. Il rischio è di ridurre il consumo di fibre contenute nei carboidrati, e compensare la mancanza di pasta e pane con i grassi saturi

SITOGRAFIA

<http://salute24.ilsole24ore.com/articles/16865>

<http://www.vita.it/it/article/2018/01/23/aumenta-il-numero-dei-celiaci-in-italia/145717/>

<https://www.wired.it/economia/2015/12/03/glutine-davvero-salutare/>

<http://www.my-personaltrainer.it/celiachia.html>

<http://www.my-personaltrainer.it/celiachia1.html#sintomiceliachia>

http://www.salute.gov.it/portale/salute/p1_5.jsp?id=131&area=Malattie_dell_apparato_digerente

http://www.celiachia.it/public/bo/upload/norme/rel_parlamento_2014.pdf

<http://www.my-personaltrainer.it/celiachia5.html#celiachiaalimentazione>

<https://www.focus.it/scienza/salute/glutine-domande-risposte>

<http://www.osservatorioagr.eu/prodotti-senza-glutine-un-mercato-che-in-italia-cresce-del-30-lanno/>

<http://tg24.sky.it/salute-e-benessere/2018/01/22/celiachia-aumento-casi-2016.html>

<http://www.celiachia.it/COMUNICAZIONE/Comunicazione.aspx?SS=110&M=1524>

<http://www.i-com.it/2018/01/24/celiachia-epidemiologia-costi-e-sfide-per-il-2018/>

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2689_allegato.pdf

https://it.m.wikipedia.org/wiki/Dr._Schär

<http://www.lastampa.it/2013/04/15/scienza/benessere/alimentazione/celiachia-il-male-che-colpisce-sempre-piu-italiani-hoxRaN4QX6cTrTINExVHKO/pagina.html>

<http://www.lastampa.it/2016/12/01/scienza/benessere/le-false-credenze-su-ci-che-mangiamo-e-beviamo-WRRRmb67GVEolxRGqb523K/pagina.html>

<http://www.dr.schaer.com/it/stampa/comunicati-stampa/mercato-mondiale-del-senza-glutine-in-crescita-del-19-dr-schaer-prima-nei-maggiori-paesi/108/>

<http://www.corriere.it/salute/speciali/2014/celiachia/notizie/crescono-diagnosi-celiachia-anche-se-400mila-ancora-sono-ignari-36ede404-fe9c-11e7-8f20-c3835ef8a905.shtml>