



**L'indagine nazionale  
sui consumi alimentari  
in Italia:  
INRAN-SCAI 2005-06**



**Parte B5  
I CONSUMI IN TERMINI DI  
ALIMENTI  
(g/die)**

**A cura di:**

**Raffaella Piccinelli, Davide Arcella, Pasquale Buonocore, Marisa Capriotti,  
Laura D'Addezio, Cinzia Le Donne, Lorenza Mistura, Antonella Pettinelli,  
Stefania Sette, Aida Turrini, Catherine Leclercq**

A nome del gruppo di studio INRAN-SCAI 2005-06:

Davide Arcella, Noemi Bevilacqua, Pasquale Buonocore, Marisa Capriotti, Giovina Catasta, Laura D'Addezio, Guglielmo Di Lena, Marika Ferrari, Catherine Leclercq, Cinzia Le Donne, Simona Martines, Lorenza Mistura, Antonella Pettinelli, Raffaella Piccinelli, Romana Roccaldo, Stefania Sette, Fulvia Spadoni, Elisabetta Toti, Aida Turrini

**Questa parte della monografia dovrebbe essere citata nel seguente modo:**

Piccinelli R., Arcella D., Buonocore P., Capriotti M., D'Addezio L., Le Donne C., Mistura L., Pettinelli A., Sette S., Turrini A., Leclercq C. L'indagine nazionale sui consumi alimentari in Italia INRAN-SCAI 2005-06. Parte B5 - I consumi alimentari in termini di alimenti (g/die). Osservatorio Consumi Alimentari, INRAN. Roma, 2011

---

**Roma - 2011**

## **INDICE**

INDICE .....	I
INTRODUZIONE.....	1
BIBLIOGRAFIA.....	4
APPENDICI B5: I CONSUMI IN TERMINI DI ALIMENTI DEL CAMPIONE TOTALE (g/die).....	6

## **INTRODUZIONE**

In questa quinta sezione della monografia vengono presentati i consumi del campione totale in termini di alimenti (APPENDICI da 1.B5 a 15.B5). I dati sono espressi in *grammi giornalieri* (g/die).

Per fare questa analisi, sono stati considerati tutti i 990 alimenti consumati dai 3323 individui durante l'indagine INRAN-SCAI 2005-06, raggruppati in "categoria di alimenti" all'interno di ciascun gruppo alimentare. Tali categorie possono essere costituite o da un unico alimento o da più alimenti simili. I raggruppamenti di alimenti simili sono stati creati eliminando differenze dovute alla marca (ad esempio le 115 acque minerali, presenti in banca dati a livello di marca, sono state raggruppate in un unico alimento "acqua minerale"), alle caratteristiche nutrizionali (ad esempio l'alimento "latte di vacca" raggruppa il latte intero, parzialmente scremato e scremato di tutte le marche presenti in banca dati) oppure ai differenti ingredienti (ad esempio i 17 yogurt presenti in banca dati sono stati raggruppati in tre alimenti "yogurt bianco", "yogurt con frutta" e "altri yogurt"). Inoltre, nel creare le suddette categorie di alimenti è stato preso in considerazione anche il numero di consumatori di ciascun alimento, al fine di presentare sia categorie costituite da singoli alimenti (solo quelli consumati da almeno 30 individui) che categorie composte da un insieme di alimenti della stessa tipologia ed appartenenti allo stesso gruppo alimentare (consumate complessivamente da più di 30 individui). All'interno di alcuni gruppi alimentari è stata creata una categoria "voci residue" che comprende gli alimenti che sono stati consumati da meno di 30 individui e che non è stato possibile inserire in nessuna delle altre categorie del gruppo alimentare. "Voci residue" sono le uniche categorie per le quale vengono riportati i consumi anche se consumati da meno di 30 individui.

Le tabelle 1.1 di ogni appendice (da 1.B5 a 15B5) di questa sezione presentano i consumi giornalieri (media, deviazione standard, mediana, P95 e P99) del campione totale e la numerosità (numero e percentuale) dei soli consumatori, in termini di 266 "categorie di alimenti" raggruppate per gruppo alimentare.

Le tabelle 1.2 di ogni appendice riportano per ciascuna “categoria di alimenti” presentate nella tabella 1.1. l'elenco dettagliato degli alimenti in essa raggruppati. Dall'elenco sono state escluse tutte le categorie costituite da un unico alimento.

Per una corretta interpretazione dei risultati è opportuno ribadire anche in questa sezione alcuni concetti già introdotti nella parte A2 (pag. 31) e nella parte B2 (pp 1-2): sebbene la maggior parte degli alimenti composti è stata disaggregata nei loro singoli ingredienti, in modo che il consumo di ciascun ingrediente potesse rientrare nei valori di consumo del rispettivo gruppo alimentare, alcuni alimenti composti, invece, non sono stati disaggregati in singoli alimenti e sono stati classificati secondo il gruppo dell'ingrediente principale. Rientrano in questo caso alcuni alimenti del gruppo “Cereali e prodotti da forno”, come ad esempio la pizza rossa (con solo il pomodoro) ed i biscotti che sono stati classificati come alimenti a base di cereali, anche se contengono altri ingredienti quali grassi, uova, pomodoro, zucchero, ecc. Questo ha portato ad una sottostima del consumo dei singoli ingredienti (come farina e zucchero) all'interno dei loro rispettivi sottogruppi.

Al contrario, altri alimenti a base di cereali (come ad esempio la pizza con diversi ingredienti, la maggior parte dei dolci, alcuni tipi di pasta fresca e gli gnocchi), sono stati classificati come ricette e quindi disaggregati in farina ed altri alimenti, ossia sono stati analizzati a livello di ingredienti. I valori di consumo riportati nei sottogruppi “Pizza”, “Pasta” e “Torte e snack dolci” risultano perciò sottostimati.

Inoltre, nell'analisi del consumo del sottogruppo “Zucchero” è stato preso in considerazione lo zucchero discrezionale (ad esempio lo zucchero aggiunto dagli individui nel caffè) e lo zucchero derivante da ricette fatte in casa, ma non è stato considerato lo zucchero presente in alimenti composti (ad esempio le bibite).

Analogamente, il gruppo “Oli e grassi” comprende i grassi aggiunti dagli individui e quelli presenti in un gran numero di ricette, ma non comprende i grassi inclusi negli alimenti composti.

Si sottolinea inoltre che, anche se è stato chiesto agli individui di riportare sul diario i principali ingredienti delle ricette consumate, nella maggior parte dei casi

la trasformazione in ingredienti è stata fatta utilizzando ricette standard (tranne nei casi in cui la ricetta consumata fosse molto diversa da quella standard). Le ricette standard sono state create considerando che tradizionalmente in Italia ogni ricetta è preparata con uno specifico grasso: ad esempio il sugo al pomodoro usato per condire la pasta è tradizionalmente preparato con olio di oliva mentre i risotti sono tradizionalmente preparati con il burro. L'uso di ricette standard che prevedono tradizionalmente l'uso dell'olio di oliva ha comportato probabilmente una sottostima del consumo di altri oli, margarina e lardo ed una leggera sovrastima del consumo di quest'ultimo (93%) tra gli oli vegetali. Infatti, secondo l'ISMEA (2005), l'olio di oliva rappresenta l'84% del totale degli oli vegetali consumati dalle famiglie (dati del 2004).

Analogo discorso vale anche per l'utilizzo del dado da brodo, dell'estratto di carne, della crema pasticcera, dell'insalata capricciosa, della pasta sfoglia e dei pomodori.

Infine, come per ogni sezione della monografia, prima di passare alla lettura delle appendici di questa sezione della monografia si consiglia di leggere attentamente l'"*Avviso al lettore*" della parte B, (pp. 1-2) in quanto è molto importante porre attenzione nell'interpretazione e nell'eventuale utilizzo di dati presentati.

## **BIBLIOGRAFIA**

ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare. (2005). Consumi – Indagini speciali. Acquisti domestici: oli e grassi. La tendenza degli acquisti in volume 2000–2004. Disponibile al sito web:  
<http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1266>



# APPENDICI **B5**

*I CONSUMI*

*IN TERMINI DI*

*ALIMENTI*

*DEL CAMPIONE TOTALE*

*(g/ die)*

