

Olio di Palma

Irene Sasselli 530413

Elisa Ciapetti 531248

Claudio Rufino 530295

Abstract

Il progetto vuole analizzare il fenomeno 'olio di palma' considerandolo nell'ambito ambientale, sanitario ed economico.

Lo scopo è quello di informare l'utente in modo chiaro e semplice, coniugando statistiche e contenuti, a differenza di tanti altri siti che focalizzano l'attenzione su un unico argomento.

Introduzione

Da qualche anno a questa parte si sente spesso parlare dell'olio di palma, accendendo il dibattito sulla sua nocività.

Abbiamo deciso di approfondire l'argomento per poter chiarire molti dubbi nati in merito e dare risposte concrete.

Attraverso informazioni e grafici sulla natura e composizione dell'olio di palma vogliamo smentire chi sottovaluta i danni causati da una dieta ricca di grassi saturi. Attraverso poi un confronto diretto con l'olio d'oliva mostriamo quanto la qualità dei grassi contenuti in un olio incida sulla salute di chi ne fa uso.

Il business dell'olio di palma, sempre crescente, è la causa principale dell'aumento della deforestazione nei paesi in cui viene coltivata la palma da olio.

Nonostante l'incredibile danno ambientale la richiesta è sempre alta.

Scelte progettuali

Abbiamo scelto per il sito una struttura *one-page*, suddividendolo in quattro sezioni che trattano delle tematiche centrali alla questione.

Stato dell'arte

Su internet abbondano i siti che parlano dell'olio di palma.

Analizzandoli, abbiamo notato alcune tendenze riguardanti forma e contenuto: generalmente ciascun sito tende a trattare un solo aspetto della questione, senza fornire uno sguardo d'insieme, e a offrire informazioni sotto forma di articoli di giornale, oppure mediante grafici privi di contesto.

Tra questi citiamo:

- <http://atlas.media.mit.edu/en/profile/hs92/1511/#dataviva>
- <http://www.benessere360.com/olio-di-palma.html>
- <http://www.ucsusa.org/global-warming/stop-deforestation/drivers-of-deforestation-2016-palm-oil#.WW4Mi4jyjIV>

Il nostro sito si propone quindi di offrire una panoramica più organica e omogenea, nella quale vengano analizzati vari aspetti, da quello ambientale fino a quello sanitario e commerciale, corredati da dati e statistiche precisi.

Modello dei Dati

I dati relativi all'esportazione mondiale e all'importazione italiana sono stati estratti da due banche dati :

- <http://www.deagostinigeografia.it/> (DeAgostini)
- <http://atlas.media.mit.edu/en/> (OEC)

I dati utilizzati per descrivere la composizione dell'olio di palma e dell'olio d'oliva sono stati ricavati dai seguenti siti:

- <http://www.anapoo.it/> (ANAPOO)
- <http://www.benessere360.com/olio-di-palma.html>

Dopo averli pulito i dati con Open Refine, li abbiamo importati nel database e suddivisi nelle seguenti tabelle:

acidigrassi : dati riguardanti la composizione dell'olio di palma

#	Nome	Tipo	Codifica caratteri
1	olio	varchar(13)	utf8_general_ci
2	grassi	varchar(12)	utf8_general_ci
3	percentuale	decimal(3,1)	

confronto : dati relativi agli acidi grassi contenuti nell'olio di palma e nell'olio d'oliva

#	Nome	Tipo	Codifica caratteri
1	olio	varchar(13)	utf8_general_ci
2	grassi	varchar(12)	utf8_general_ci
3	percentuale	decimal(3,1)	

esportazioni : dati relativi all'esportazione mondiale dell'olio di palma dal 1990 al 2015

#	Nome	Tipo	Codifica caratteri
1	anno	int(4)	
2	paese_orig	varchar(18)	utf8_general_ci
3	val_esp	decimal(12,2)	
4	val_esp_pct	float	

importazioni : dati relativi all'importazione in Italia di olio di palma dal 1990 al 2015

#	Nome	Tipo	Codifica caratteri
1	paese	varchar(6)	utf8_general_ci
2	anno	int(4)	
3	val_imp	int(9)	

Analisi dei Dati

La nostra applicazione web si propone di informare l'utente circa il consumo, il commercio e la composizione dell'olio di palma.

Nel grafico in *figura 1* vengono mostrate le percentuali dei singoli acidi grassi presenti nell'olio di palma. L'elevato contenuto di grassi saturi fa dell'olio di palma un prodotto utilissimo nell'industria alimentare, poichè rende più friabili e duraturi i cibi che lo contengono, quali per esempio cracker, merendine e panificati di ogni genere.

Composizione olio di palma

Fonte: **BENESSERE 360**

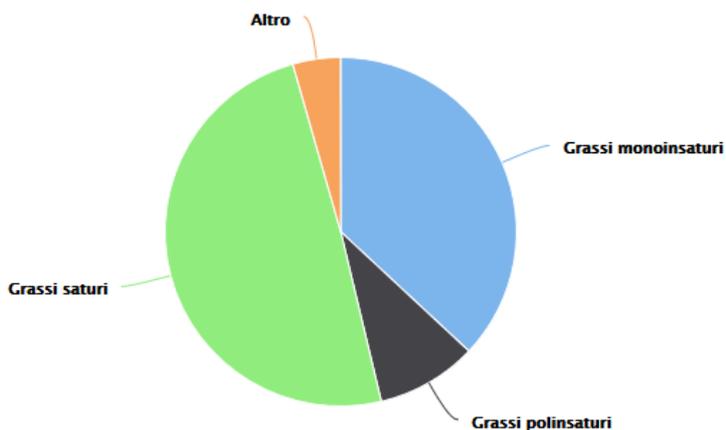


Figura 1: composizione olio di palma

Tuttavia, è bene sapere cosa comporti l'assunzione di grandi quantità di olio di palma quotidianamente. Di fatto, l'elevata presenza di grassi saturi, circa il 50%, lo rende un pericolo per il sistema cardiovascolare; al contrario, come si evince dal grafico in figura 2, l'olio di oliva presenta alte percentuali di grassi insaturi, i quali favoriscono la formazione di colesterolo HDL, il cosiddetto "colesterolo buono". Per tale motivo è preferibile limitare l'assunzione di olio di palma, preferendo nella propria dieta l'olio d'oliva.

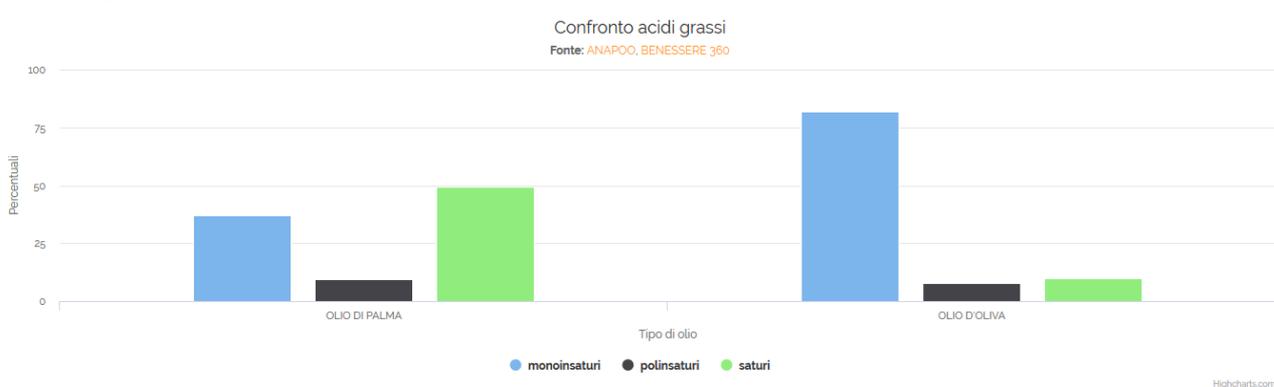


Figura 2: confronto composizione olio di palma e olio d'oliva

Per quanto riguarda l'esportazione dell'olio di palma, il grafico in figura 3 mostra come dal 1990 al 2015 Indonesia e Malesia si confermino come i principali paesi esportatori, fornendo oltre l'85% della produzione mondiale annua.

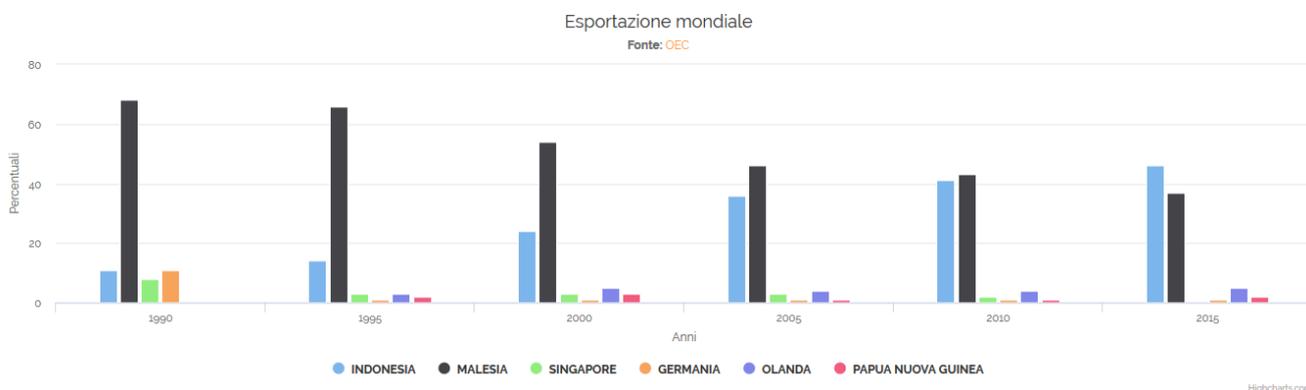
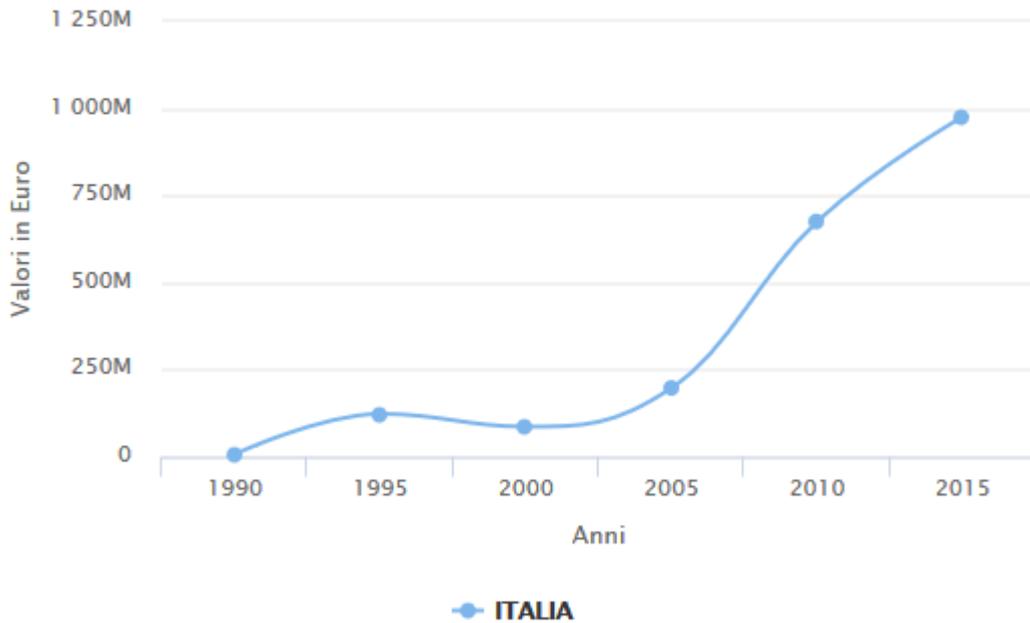


Figura 3: esportazione mondiale olio di palma

Volgendo lo sguardo all'Italia, nel grafico in figura 4, viene mostrata la crescente importazione di olio di palma dal 1995 fino ad oggi.

Valore importazioni Italia

Fonte: DeA



Highcharts.com

Figura 4: importazione olio di palma in Italia

Conclusioni e possibili sviluppi

Attraverso i dati e i contenuti mostrati si evince come l'olio di palma sia dannoso sia per la salute che per l'ambiente, e che nonostante questo la richiesta, e di conseguenza la produzione, siano sempre elevate.

Un possibile sviluppo del progetto potrebbe riguardare un confronto diretto dell'olio di palma con altri conservanti alimentari, oppure un approfondimento circa l'aumento della deforestazione causata dalla coltivazione di olio di palma.