

CARTA D'IDENTITA' DELLE MERENDINE INDUSTRIALI ITALIANE

TERMINE MERCEOLOGICO

Merendina (prodotto monodose dolce da forno): prodotto alimentare caratteristico, anzi quasi esclusivo, del mercato italiano, nato negli anni Cinquanta come derivazione diretta della tradizione dolciaria di casa nostra, soprattutto delle preparazioni casalinghe ("i dolci della nonna", ovvero pandispagna, crostata, torta margherita).

DESCRIZIONE

Piccolo dolce da forno, a base di pandispagna, pasta frolla, o pasta brioche, semplice o farcita, in confezione singola, destinato a fornire un'alternativa pratica, igienica e gustosa alla tradizionale merenda casalinga.

TIPOLOGIE

A seconda dell'impasto le merendine possono essere suddivise in tre categorie: **merendine tipo brioche; merendine di pandispagna; merendine a base di pastafrolla.**

Da alcuni anni sono entrate nel panorama delle merendine industriali italiane anche le cosiddette **merendine refrigerate**, che sono costituite da una parte cotta al forno e da una farcitura a base di latte fresco pastorizzato, che rende necessaria la loro conservazione in frigorifero fino al momento del consumo.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Peso: tra i 30 e i 40 grammi

Apporto calorico medio: 150 Kcal c.a.

Proteine: 3 grammi c.a.

Carboidrati: 20 grammi c.a. (di cui **zuccheri semplici** 10 grammi c.a.)

Grassi totali 7 grammi c.a. (di cui **grassi saturi** 3 grammi c.a.)

Acidi grassi trans: assenti

Ferro, calcio, vitamina B1, B2, A, E : quantità significative

Energia coperta : con una merendina si copre dal **6 al 7%** c.a della quantità raccomandata di energia giornaliera per bambini/ragazzi.

ETICHETTA NUTRIZIONALE

Pur non obbligatoria per legge, è presente in tutte le merendine delle grandi marche che rappresentano la stragrande maggioranza del mercato. Il valore energetico e i valori nutritivi

principali (proteine, grassi, carboidrati) sono indicati sia per 100 grammi, sia in molti casi anche per singola porzione. Questo al fine di consentire al consumatore di verificare il significato nutrizionale del prodotto e di inserirlo il prodotto in un contesto alimentare giornaliero corretto.

PRODUZIONE E CONSUMI

La **produzione** di merendine industriali **nel 2007** è stata di 216.000 tonnellate.

I prodotti monodose dolce da forno vengono consumati per il **35%** a colazione, per il **20%** durante il break di metà mattina, un altro **35%** come merenda pomeridiana e il restante **10%** in altri momenti.

Il **consumo medio tra i bambini è di circa 3 merendine a settimana**. Anche i bambini "forti consumatori" non superano le 6 merendine settimanali (meno di una al giorno).

FONTI CONSULTATE:

Distam- Università di Milano

Fosan- Fondazione per lo Studio degli Alimenti e della Nutrizione

Aidi- Associazione Industrie Dolciarie Italiane