



Tecnologia - Inquinamento e cucina: secondo una ricerca Dyson il 70% degli Italiani è preoccupato per la qualità dell'aria che respira.

Roma - 04 giu 2020 (Prima Pagina News) Cresce l'esigenza di intrappolare gli odori e trasformarli in aria pulita.

Trascorrendo normalmente fino al 90% del nostro tempo al chiuso, tra casa, ufficio, scuola o palestra, siamo ormai consapevoli di essere parte della cosiddetta "generazione indoor". Attualmente, poi, fattori esterni hanno richiesto e richiedono di trascorrere gran parte giornata al chiuso, svolgendovi tutte le principali attività, dal lavoro allo studio, dalla preparazione dei pasti al gioco e persino al training. In generale emerge l'esigenza di mettere in pratica semplici misure per mantenere i livelli di inquinamento indoor più bassi possibile: l'aria che respiriamo negli ambienti interni può infatti contenere miriadi di sostanze, da particelle come polvere, allergeni e peli di animali domestici a gas, composti organici volatili (COV), NO₂ e benzene. Anche l'aria in cucina può essere inquinata: forse non tutti sanno che una delle fonti di inquinamento indoor sono proprio i fumi di cottura o alcune modalità di preparazione dei cibi. La frittura, ad esempio, può rilasciare particolato fine e ultrafine, mentre alcuni prodotti utilizzati per la pulizia delle superfici possono contenere COV: il limonene, uno dei composti che conferisce ai prodotti per la pulizia una profumazione agli agrumi, può reagire con l'ozono naturale in casa per creare formaldeide, un gas potenzialmente nocivo, 500 volte più piccolo rispetto al particolato PM 0,1 e particolarmente difficile da catturare. Da sempre impegnata nella progettazione e nello sviluppo di soluzioni tecnologiche pensate per migliorare e supportare il benessere di quanti le utilizzano, Dyson ha commissionato a Toluna una ricerca per indagare la connessione tra inquinamento indoor e cucina, approfondendo il tema della purificazione dell'aria e la rilevanza dei cattivi odori. Obiettivo dell'indagine è comprendere abitudini e atteggiamenti degli italiani in cucina, desiderata e preoccupa. Emerge come la qualità dell'aria in cucina sia rilevante: il 70% del campione si dice preoccupato e questa percentuale tocca quasi l'80% per gli intervistati di Napoli (79% vs 72% per il campione di Milano e 75% per quello di Roma). A dare l'idea di quanto sia fondata la preoccupazione per la qualità dell'aria in cucina sono le ore passate in questo ambiente della casa: più della metà del campione cucina tutti i giorni, con una media di 6.1 giorni a settimana. Tanto anche il tempo dedicato alla preparazione dei pasti: in settimana le ore sono poco più di due al giorno (2.2), ma salgono se si considerano il weekend o le festività. In media, infatti, le ore passate a cucinare diventano 3 il sabato o la domenica e addirittura 7-8 in occasioni speciali, come il Natale o la Pasqua. Rispetto all'intero campione nazionale, passano più ore in cucina durante le festività gli intervistati di Roma (7.9 ore), mentre quelli di Napoli trascorrono ai fornelli più ore nel corso della settimana (2.3) e del weekend (3.5). A Milano va il primato per il minor tempo passato in cucina durante la settimana, con 1.8 ore (vs la media di 2.2

del campione totale). Tra le modalità di cottura preferite tra gli italiani è al primo posto la preparazione di carne o pesce alla griglia o alla piastra (77%). Seguono in ordine di preferenza la cottura al forno (per il 72% del campione) e la bollitura (per il 71%). Non viene disdegnata la frittura: frigge il 53% degli intervistati, un po' meno a Milano (il 45%). Considerati il tempo speso in cucina e le modalità preferite di preparazione dei cibi, in cima alle preoccupazioni degli intervistati ci sono gli odori (con il 23%): i più preoccupati sono i romani (27%), seguiti dai milanesi (24%). Altra preoccupazione è data dalla presenza di batteri/virus, con una media del 22%. Il dato sale al 27% per gli intervistati di Napoli, che danno a questa problematica rilevanza maggiore persino rispetto agli odori. Un altro aspetto a cui il campione presta particolare attenzione sono funghi e muffe, ritenuti preoccupanti per una media del 22% degli intervistati. In parallelo, circa il 90% dichiara che eliminare rapidamente i cattivi odori dalle stanze è un'esigenza importante. Se la frittura è ritenuta tra i principali responsabili della creazione di cattivi odori (per il 41%), tra gli alimenti considerati causa, appunto, degli odori vi sono il pesce (24% del campione, con un picco del 31% per gli intervistati di Milano) e il cavolo/cavolfiore (14% del totale, con un 16% per gli intervistati di Napoli). Per risolvere la problematica gran parte del campione opta per l'areazione dell'ambiente, con l'apertura di porte e finestre (86%) o l'accensione della cappa/aspiratore (74%). Solo una piccola percentuale di italiani ha pensato di ricorrere a purificatori o apparecchi specifici (13% del campione, con un 16% degli intervistati di Roma). Quando interrogato rispetto ai purificatori, il 15% del campione afferma di possederne uno, con un 67% di chi afferma di conoscerli senza ancora averne acquistato nessuno. In generale, è proprio la cucina l'ambiente in cui chi possiede un purificatore o vorrebbe averne uno lo collocherebbe (l'80% degli intervistati), seguita dal salotto/soggiorno per il 29% e dalla camera da letto (29%). Tra le caratteristiche principali richieste a un purificatore gli intervistati indicano che purifichi l'intera stanza (60%), elimini gli odori (stessa percentuale, 60%) e sia silenzioso (44%). In generale dalla ricerca emerge come la cucina si confermi tra le passioni degli italiani e come il livello di attenzione nei confronti della qualità dell'aria sia ormai un tema a cui danno sempre maggiore importanza.

(Prima Pagina News) Giovedì 04 Giugno 2020