

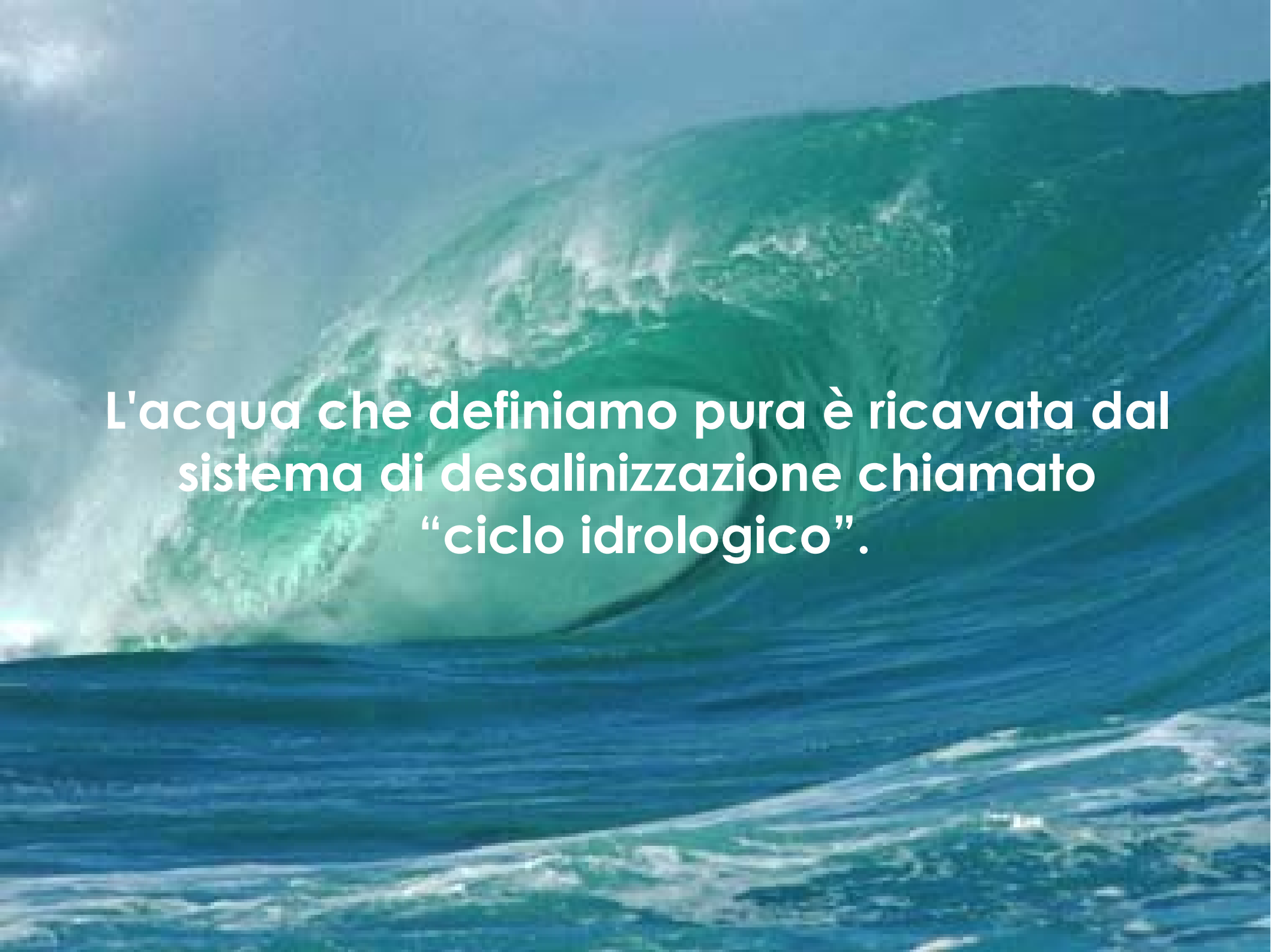
A close-up photograph of water splashing into a pool, creating a large splash and ripples. The water is a vibrant turquoise color. The text is overlaid on the image.

Il vampiro dell'acqua

*L'acqua è un bene prezioso,
necessario per la sopravvivenza dell'uomo*



Mari e oceani coprono tre quarti della superficie terrestre, ma sfortunatamente questa grande quantità d'acqua è salata.

An aerial photograph showing a coastline. A large, rounded hill covered in dense green forest rises from the edge of a dark blue ocean. The foreground shows the ocean's surface with some white foam from a wave. The sky is a pale, hazy blue.

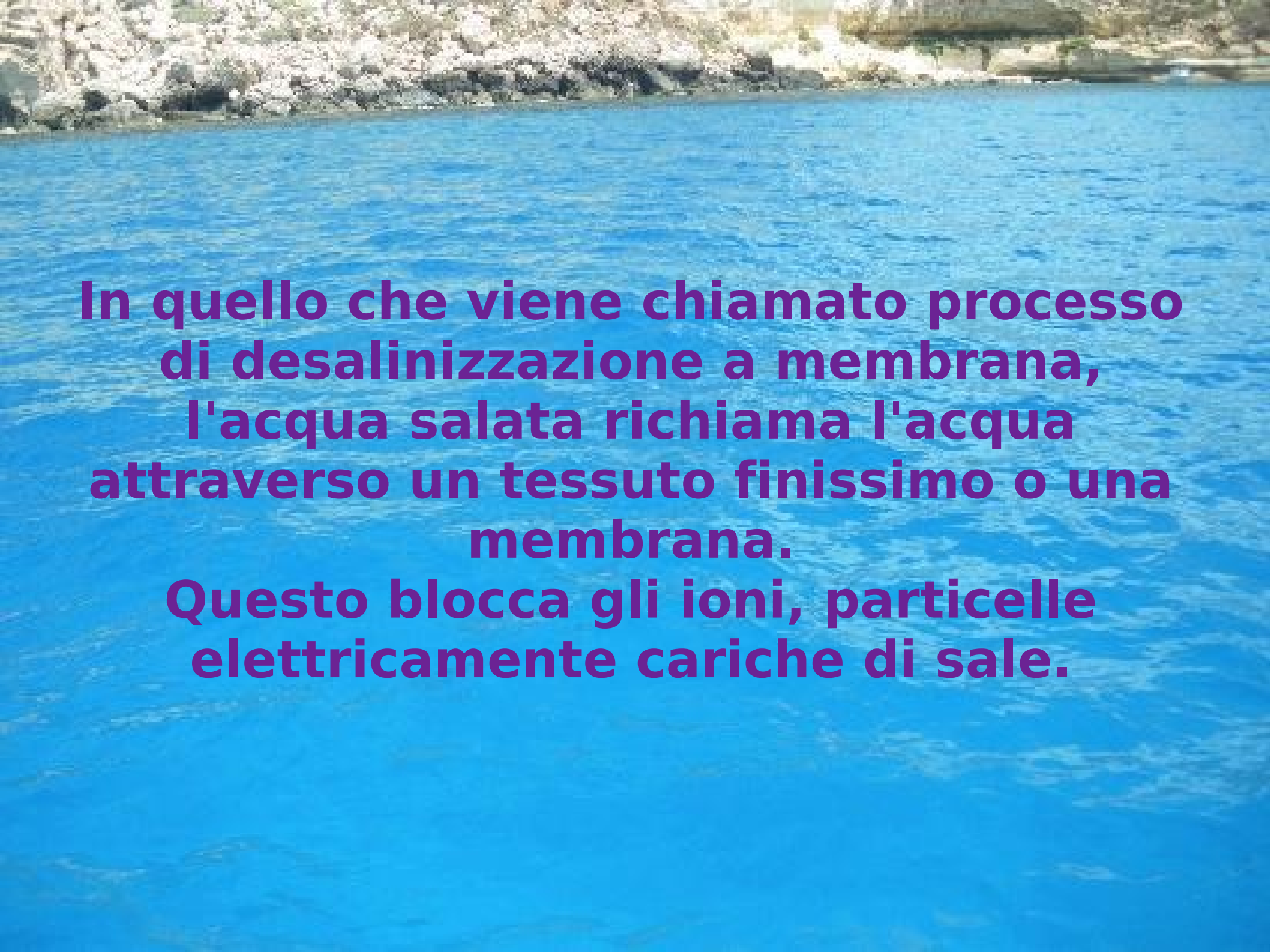
L'acqua che definiamo pura è ricavata dal sistema di desalinizzazione chiamato “ciclo idrologico”.

Purtroppo la quantità d'acqua potabile non è sufficiente per soddisfare il fabbisogno della popolazione.



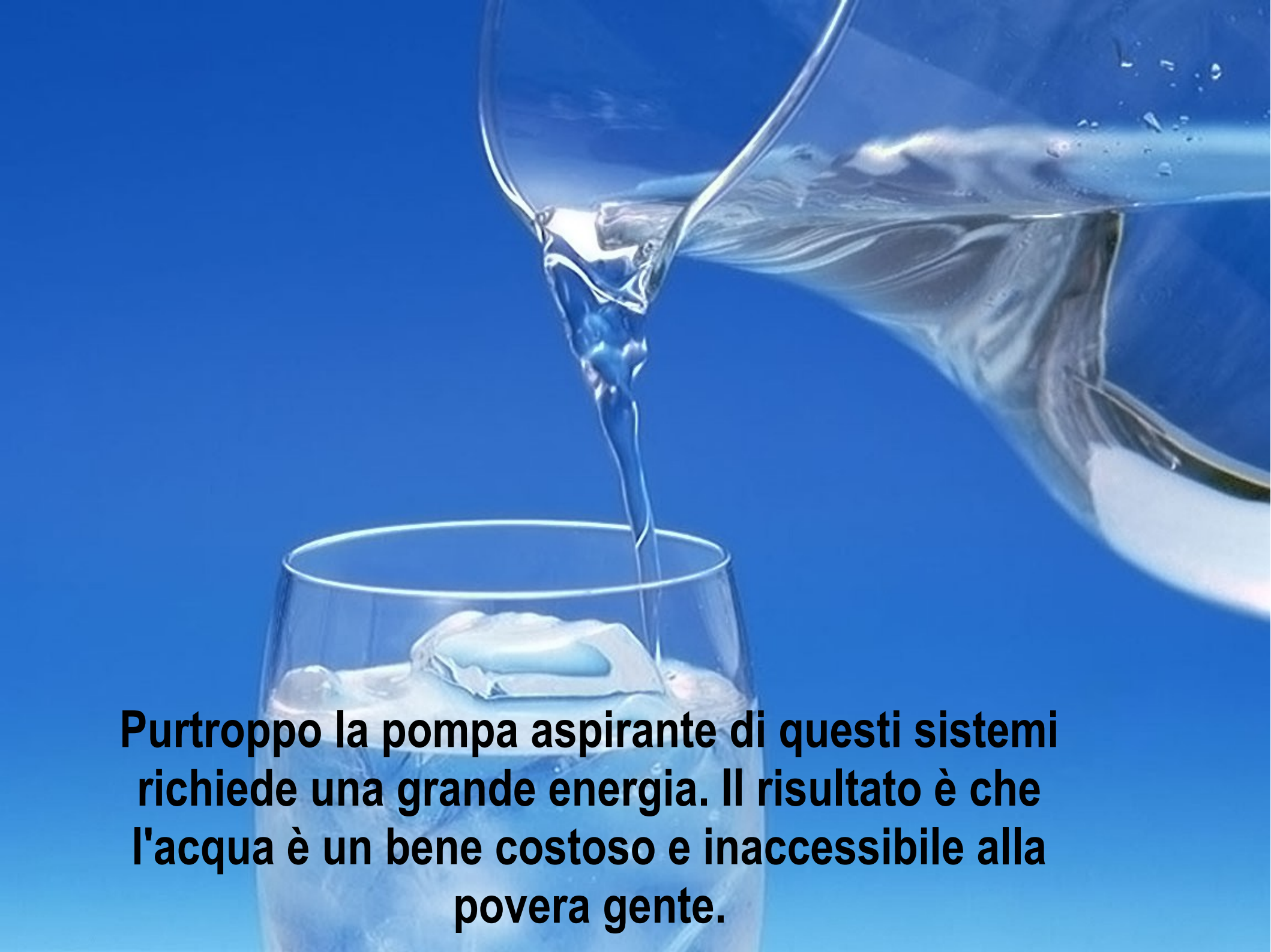


Per far fronte a questa esigenza da più di un secolo è possibile generare acqua potabile da quella di mare, in impianti di desalinizzazione.



In quello che viene chiamato processo di desalinizzazione a membrana, l'acqua salata richiama l'acqua attraverso un tessuto finissimo o una membrana.

Questo blocca gli ioni, particelle elettricamente cariche di sale.



Purtroppo la pompa aspirante di questi sistemi richiede una grande energia. Il risultato è che l'acqua è un bene costoso e inaccessibile alla povera gente.



Sarebbe conveniente e salutare per l'uomo se potesse raccogliere i cibi che mangia direttamente fuori dalla porta, quando vuole. Adesso, nei supermercati ci viene proposto cibo proveniente da tutto il mondo, in tutti i momenti dell'anno.

In questo modo, però, si fa un uso eccessivo di conservanti.



Per conservare, invece, i cibi in modo naturale è innanzitutto necessario:

- Tenere lontani organismi pericolosi e non graditi, principalmente i batteri
- I cibi devono essere assolutamente conservati in un ambiente che non permetta ai batteri di riprodursi
- Bisogna immergere il cibo nel sale o nello zucchero
- Impedire ogni accesso con un involucro protettivo
- Cacciare questi fastidiosi organismi con gli odori, colpirli con il gelo o ucciderli con il calore

Molti alimenti realizzati in fabbrica sono conservati con additivi chimici, che vengono chiamati conservanti. Comunque i più importanti metodi di conservazione sono:

- Congelamento
- Inscatolamento
- Conservazione sotto olio
- Conservazione in acqua salata
- Fermentazione
- Salatura
- Salamoia
- Conservazione sotto zucchero





I tipi di conservazione meno salutari sono quelli che coinvolgono molti conservanti chimici. Questi possono infatti determinare serie conseguenze per la salute.



Uno dei più vecchi tipi di conservazione è il congelamento. Sebbene si perda qualche qualità rispetto all'alimento fresco, è indubbiamente una forma di conservazione molto salutare, perché la vitamine e gli altri ingredienti presenti nell'alimento restano inalterati.

La presentazione è distribuita secondo la licenza Creative Commons.

Se non diversamente specificato è possibile:

- * riprodurre, distribuire, comunicare, esporre
- * modificare

alle seguenti condizioni:

- * attribuire la paternità dell'opera (Miriam G. classe 3E(a.s.10-11)
SMS G.Verdi di Roma)

altre info: lulilia2810@yahoo.it

- * non usare per scopi commerciali
- * condividere l'opera derivata nello stesso modo

I dettagli della licenza di attribuzione sono disponibili su



Questi contenuti sono pubblicati sotto una
[Licenza Creative Commons.](#)