Spreco di cibo: così l’App FrigOk può aiutare a ridurlo

frigok-1c85d624

Sapevate che la cattiva organizzazione dei consumi alimentari costa a ogni italiano, secondo l’Unione Europea, 500 euro l’anno, pari a 75kg di cibo buttati via? Per fortuna oggi la tecnologia ci può aiutare a tenere sotto controllo lo stato dei prodotti. Per esempio con FrigOk, l’applicazione gratuita, lanciata da Bofrost, per dispositivi iOS e Android che consente di organizzare la spesa e prendere nota con pochi click della data di scadenza di ciascun prodotto, eliminando gli sprechi.

3248_Frigok1

«FrigOK aiuta ad evitare gli sprechi di cibo e denaro in modo semplice e intuitivo –spiega il marketing manager di Bofrost Enrico Marcuzzi–. In pochi secondi si inseriscono tramite smartphone o tablet la foto del prodotto, la quantità e la data di scadenza. Nell’elenco dei prodotti conservati nel frigorifero e nel freezer virtuali spiccano i bollini colorati (rosso, giallo e verde) che comunicano se l’alimento è vicino alla scadenza o se può essere conservato ancora a lungo».

Se si attivano le notifiche, l’app avviserà per tempo se c’è qualcosa da consumare al più presto. Inoltre si può sapere in qualsiasi momento della giornata che cosa c’è nel frigo, anche quando si è lontano da casa, ed eventualmente organizzarsi al volo per fare una spesa ragionata.

FrigOK, realizzata da Vodu, web agency del gruppo Aipem, in pochi mesi è stata scaricata da oltre 6mila utenti ricevendo recensioni a 5 stelle.

Consigli utili

3248_Frigok3L’eliminazione degli sprechi, oltre che la sicurezza alimentare, passano anche da una corretta conservazione dei cibi, ecco qualche dritta:

-accertarsi, prima dell'acquisto dei surgelati sche non ci sia stata interruzione della catena del freddo. Una confezione molle, deformata e che presenta della brina in superficie indica che il prodotto si è

parzialmente scongelato.

-tener presente che esiste una differenza tra surgelazione e congelamento: il congelamento domestico infatti è efficace per conservare un cibo, ma non permette di bloccare al 100%, se non a bassissime temperature, l’attività degli enzimi con conseguente deterioramento nel tempo della qualità originaria del prodotto.

-ricordare che il cibo riportato a temperatura ambiente non potrà più essere ricongelato così com’è.