

Gli additivi alimentari oltre a rendere conservabile e appetibile il prodotto, sono anche dei nutrienti?

Come fanno le proprietà organolettiche dei prodotti alimentari attivare direttamente i nostri organi di senso?

Se l'uomo non avesse scoperto la chimica, cosa sarebbe adesso?

Il cibo avrebbe sapore se non avesse gli additivi?

L'eccessivo uso di additivi può peggiorare la qualità del prodotto?

Le biotecnologie sono utilizzate solo nel settore agroalimentare?

La ricerca scientifica si deve porre dei limiti in riferimento al rispetto della natura del pianeta e più in particolare dell'uomo?

Mia mamma dovrebbe leggere sempre tutti gli ingredienti sulle etichette quando fa la spesa?

Gli acidificanti e i coloranti aggiunti negli additivi possono causare malattie o recare danni?

Oggi è possibile acquistare prodotti senza additivi?

Visto che quando mangio non mi pongo molte domande su cosa veramente mangio e probabilmente come me molti altri, in che modo si possono aiutare le persone ad essere più informati sugli alimenti?

Come si fa a capire se in un prodotto ci sono gli ormoni?

Chi controlla che sia vero quanto riportato su un etichetta? E chi si occupa di accertare eventuali pericoli di alcune sostanze chimiche usate in alimentazione?

Siamo sicuri che questi nuovi metodi di conservazione applicati all'alimentazione siano migliori e meno dannosi, per noi e la natura, di quelli usati nel passato?