



International Biosecurity Intelligence System

Plant Health

Aquatic Animal Health

Terrestrial Animal Health

[Home](#) [Articles](#) [Issues](#) [Manual](#)

[Home](#)

User login

Username *

Password *

[Create new account](#)

[Request new password](#)

Log in

Frozen fish: growing consumption but beware additives and the origin on the label

Details

Discovered at:

<http://www.ilfattoalimentare.it/pesce-surgelato-additivi.html> [Original Italian](#), [English translation](#)

Sites: IBIS PH



Publish date: Thu 2017-Feb-2

Discovery date: Fri 2017-Feb-3

Author: Redazione Il Fatto Alimentare

Channel: Other biointel

Text (summary):

Italians in 2015 consumed 13.5 kg of frozen head. 60% of the products you purchased for home use. In the list of preferences, after the **plant** (3.7 kg) are **fish** products (1.47 kg) representing around 17% of total **fish** consumed in **Italy**.

In January-September 2016 the fresh **fish** products consumption decreased by 2%, compared to the same period last year. The frozen **fish** and frozen **fish**, however, is a bit 'increased. According to a **recent** Nielsen survey for the Institute Italian frozen foods, those who buy these foods because it does allow you to do an escort and to quickly fix a meal, saving time and effort in the kitchen. Most customers consider them similar to fresh produce because they keep unchanged the organoleptic properties, while a good slice of Italian still has a wary attitude.

"The increase in the consumption of frozen **fish**, - says Valentina Tepedino of Eurofishmarket - comes not only from the rhythms of life that leave less time for cooking, but also by the fact that much has been said of the obligation to freeze the **fish** to eat raw , to **kill** the Anisakis, a **parasite** that may **be** several **species**. Freezing made industrially or at home, respecting the rules set by the Ministry of Health, **kills** the Anisakis and avoids problems when eating raw **fish**. This campaign aimed at preserving the health of sushi enthusiasts and other seeds raw **fish**, has improved the image of the frozen **fish** product no longer seen by many as a second choice, but as food even safer than fresh "

Tags

Sectors:

None.

Hosts:






[Aquatic](#)

- [Fish](#)

Pests/diseases:

None.

Locations

Location	Coordinates	Relevance	Show on map
Hai'l Region, Saudi Arabia	27.4°N 41.45°E	0.914	
India	22°N 79°E	0.266	
Piedmont, Italy	44.69°N 8.03°E	0.257	
Argentina	34°S 64°W	0.241	
Indonesia	5°S 120°E	0.236	



Discovery

Source: [EFSA Medysis](#)

Original language: [Italian](#)

Original title:

Pesce surgelato: consumi in crescita ma attenzione agli additivi e alla provenienza indicata sull'etichetta

Original text (summary):

Gli italiani nel 2015 hanno consumato 13,5 kg di surgelati a testa. Il 60% dei prodotti è stato acquistato per un uso casalingo. Nell'elenco delle preferenze, dopo i vegetali (3,7 kg) troviamo i prodotti ittici (1,47 kg) che rappresentano il 17% circa del totale del pesce consumato in Italia .

Nel periodo gennaio-settembre 2016 il consumo di prodotti ittici freschi è calato del 2% circa, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il pesce congelato e surgelato, invece, è un po' aumentato.

Secondo una **recente** indagine Nielsen per l'Istituto italiano alimenti surgelati, chi acquista questi alimenti lo fa perché permettono di fare una scorta e di risolvere velocemente un pasto, risparmiando tempo e lavoro in cucina. La maggior parte dei clienti li considera analoghi ai prodotti freschi perché mantengono inalterate le proprietà organolettiche, mentre una buona fetta di italiani ha ancora un atteggiamento diffidente.

“L'incremento del consumo di pesce surgelato, – dice Valentina Tepedino di Eurofishmarket – non deriva solo dai ritmi di **vita** che lasciano meno tempo per cucinare, ma anche dal fatto che si è parlato molto dell'obbligo di congelare il pesce da mangiare crudo, per **uccidere** l'Anisakis, un **parassita** che potrebbe essere in numerose **specie**. Il congelamento fatto a livello industriale o a casa, rispettando le norme indicate dal Ministero della salute, **uccide** l'Anisakis ed evita inconvenienti quando si mangia il pesce crudo. Questa campagna, mirata a preservare la salute agli appassionati di sushi e altri pesci semi crudi, ha migliorato l'immagine del prodotto ittico congelato non più visto da molti come seconda scelta ma come alimento addirittura più sicuro del fresco”

Translate

Workflow

Status: **Keep**

[Copyright Policy](#)

[Privacy Policy](#)

[Terms of Use](#)

Acknowledgements



Special thanks to [AlchemyAPI](#) for generously providing usage of their Natural Language Processing services. We use [AlchemyAPI](#) to extract the title, text, language, author and locations from articles.

