



Questionario sulle abitudini di consumo del latte crudo in Italia

Sono stati analizzati 45 questionari compilati online dal 12/01/2010 al 09/06/2010.

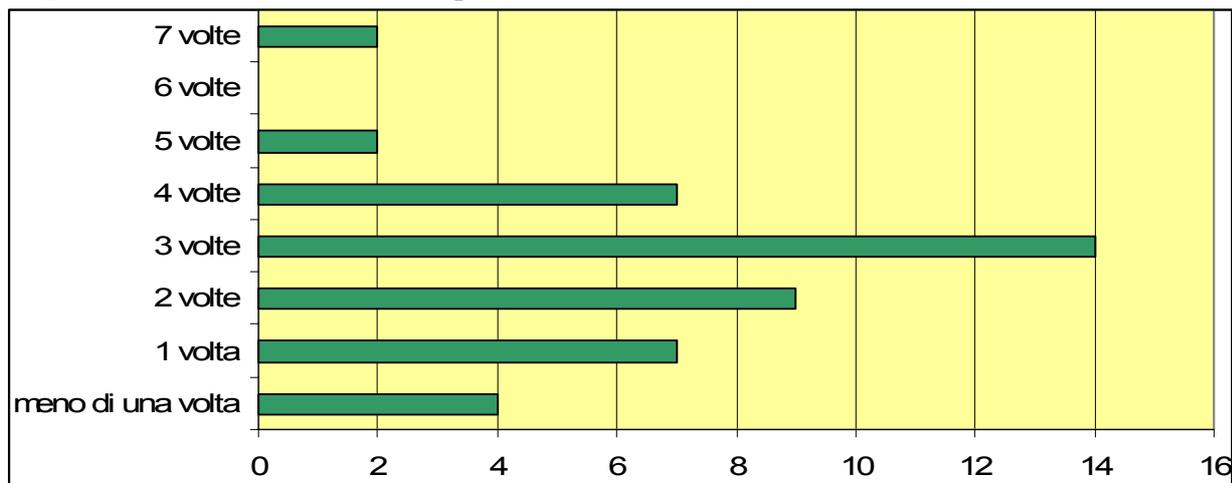
1. Composizione nucleo familiare (Sesso/Età)

Complessivamente dall'indagine sono stati coinvolte 140 persone delle quali 119 (85%) consumatori di latte crudo.

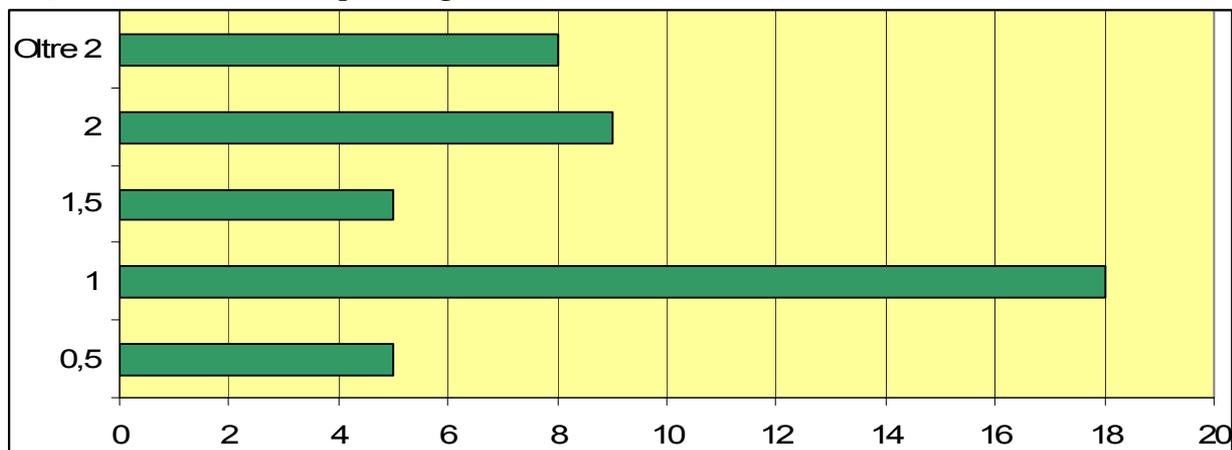
2. Chi consuma latte crudo in famiglia (Sesso/Età):

sesto	0-5 anni	6-14 anni	15-65 anni	>65 anni	totale
MASCHI	7	2	47	3	59
FEMMINE	5	4	48	3	60
Totale	12	6	95	6	119
%	10%	5%	80%	5%	100%
% consumatori rispetto ai componenti	75%	75%	88%	75%	85%

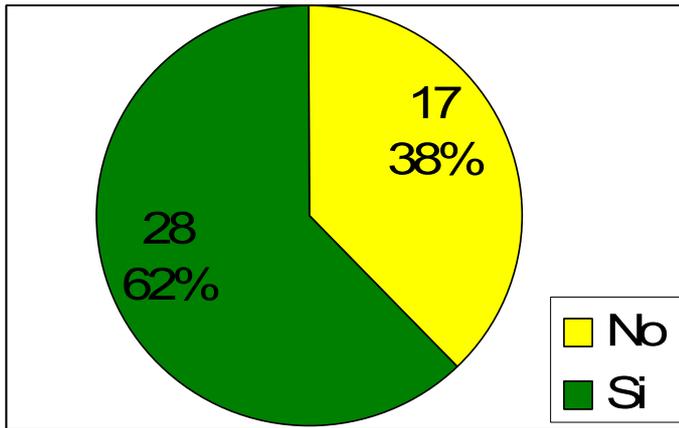
3. Quante volte alla settimana acquista latte crudo?:



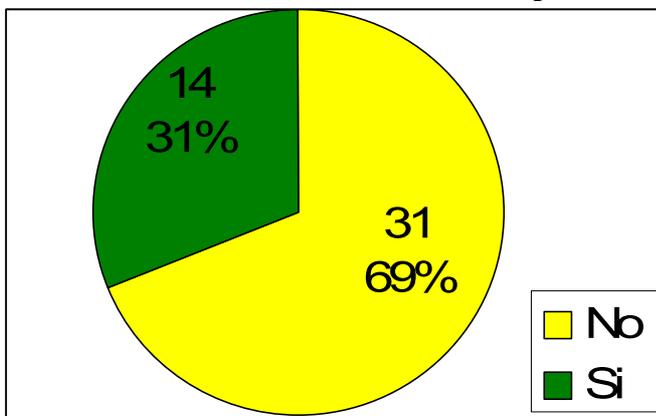
4. Quanti litri di latte acquista ogni volta?:



5. Acquista il latte sempre dal medesimo distributore?



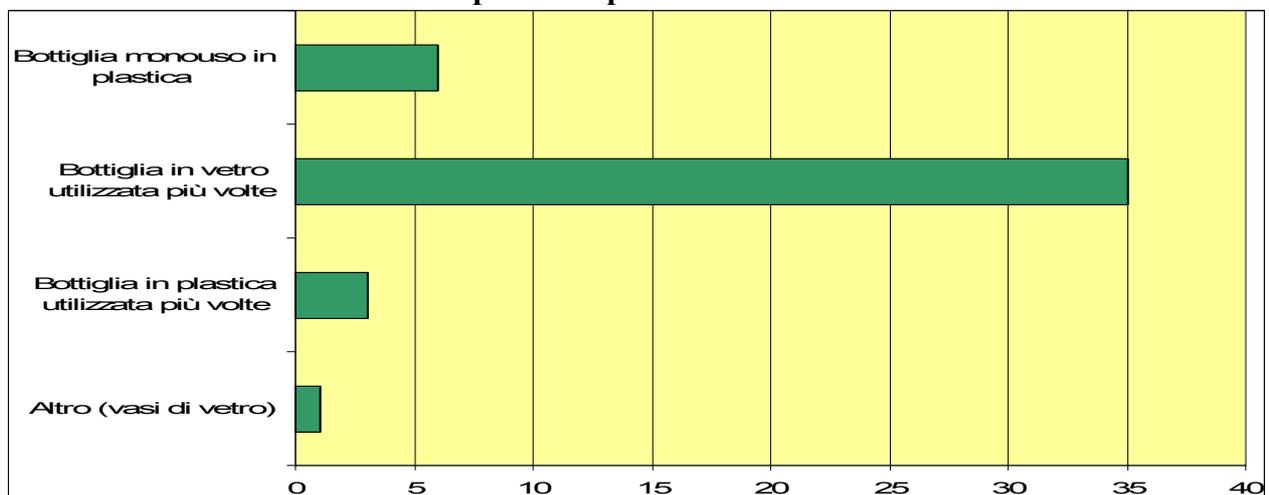
6. Conosce/ha visitato l'allevamento di produzione del latte?



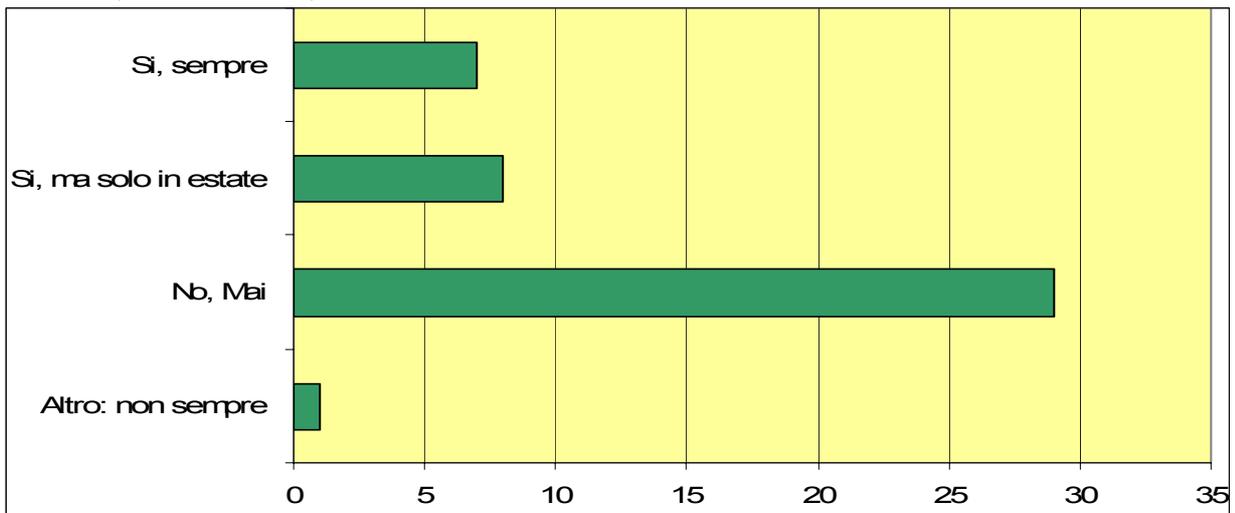
7. In quale stagione acquista latte crudo?

Stagione di acquisto	% Si	Si	Num. intervistati
primavera	96%	43	45
estate	91%	41	45
autunno	98%	44	45
inverno	96%	43	45
acquistano tutto l'anno	87%	39	45

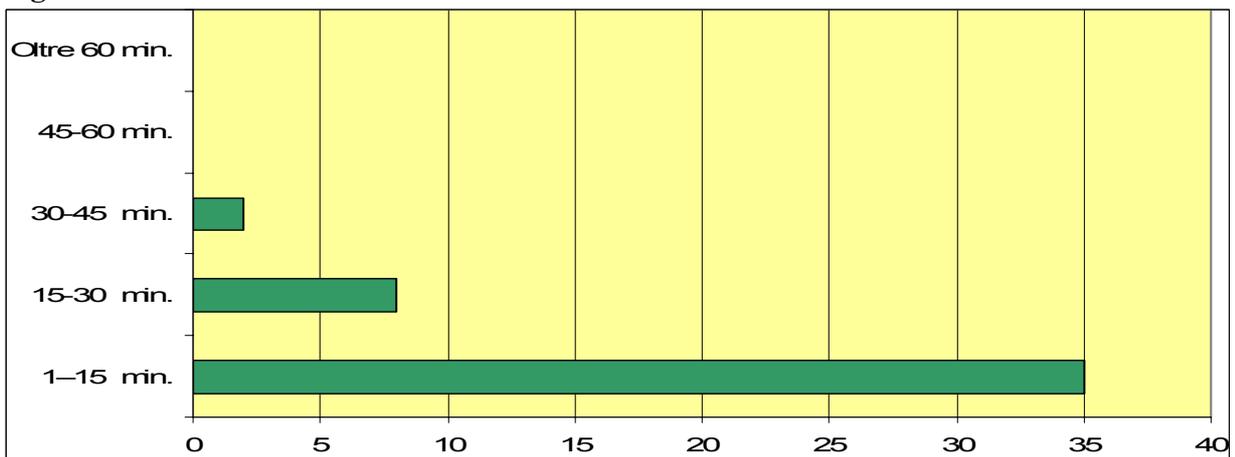
8. che contenitore utilizza di solito per il trasporto?



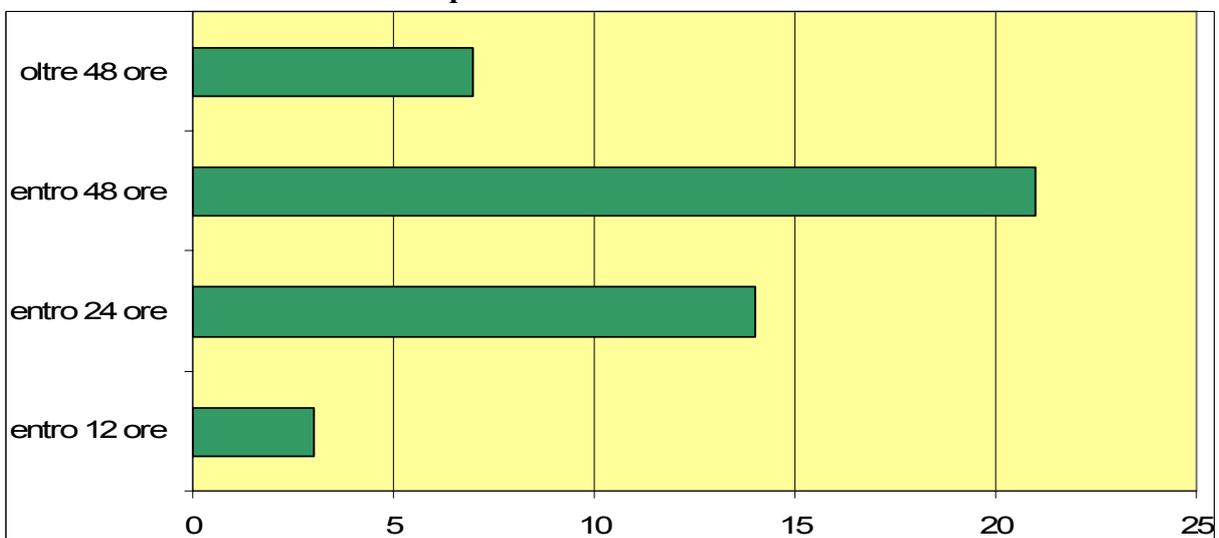
9. Durante il trasporto tra il punto d'acquisto e la propria abitazione utilizza un contenitore termico (borsa termica)?



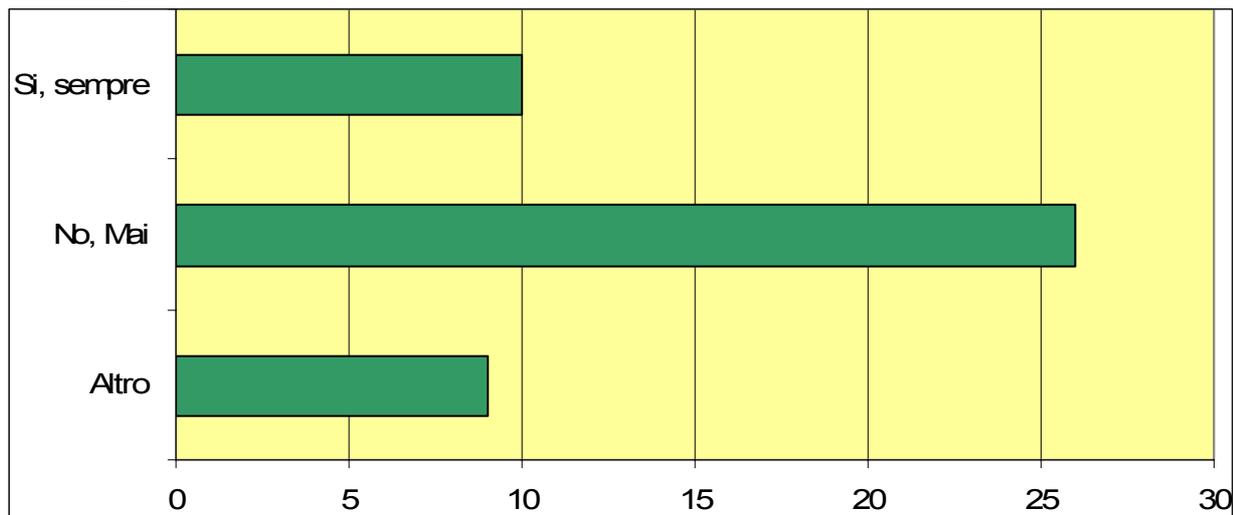
10. Quanto tempo (in minuti) trascorre tra il momento dell'acquisto e il deposito nel frigorifero di casa?



11. Fatto 100 il quantitativo che ha acquistato l'ultima volta, entro quanto tempo Lei ha consumato tutto il latte crudo acquistato?



12. Sottopone il latte acquistato a bollitura?



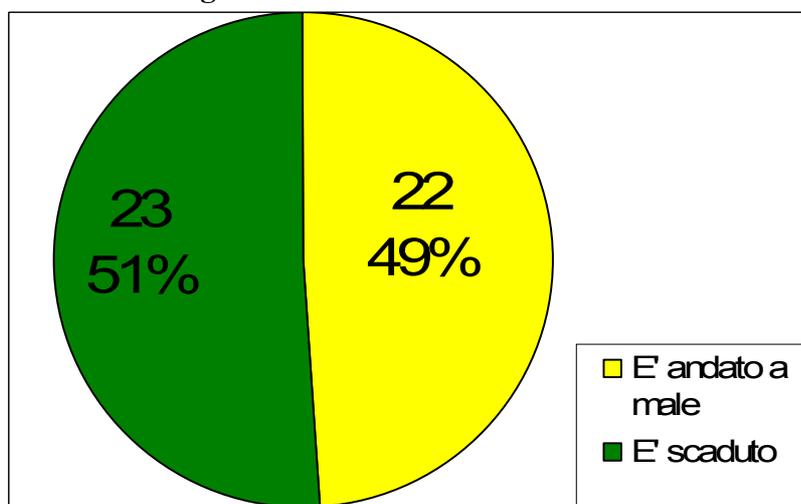
Altro: dipende dal produttore (2); bollisco il latte che do ai bambini (2); bollisco il latte che avanza il giorno dopo (3); bollisco il latte che uso per fare lo yogurth (1).

13. Fatto 100 il quantitativo che ha acquistato l'ultima volta, in quale modo ha consumato il latte crudo acquistato?

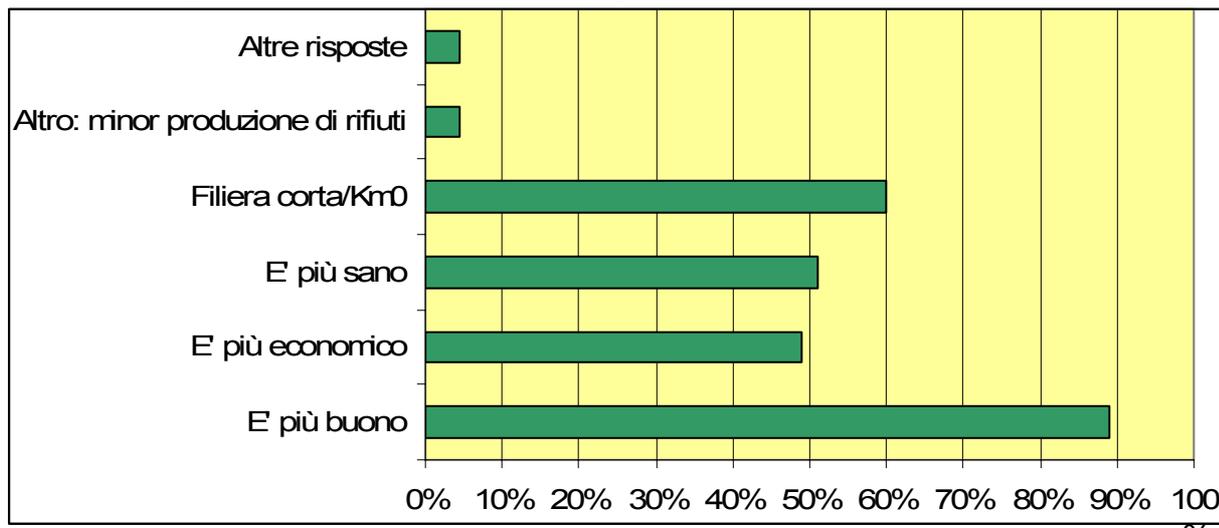
Modo utilizzo	litri acquistati	%utilizzo
Tal quale (freddo o a T° ambiente)	20,2	28,8%
Scaldato	19,4	27,6%
Bollito	17,9	25,5%
Come ingrediente di pietanze/alimenti crudi	4,0	5,8%
Per fare lo yogurth	2,2	3,1%
Come ingrediente di alimenti/pietanze cotte	5,0	7,1%
Per l'alimentazione animali domestici	1,3	1,8%
Gettato via	0,3	0,4%
Totale	70,0	100,0%

Nota bene: nella elaborazione della tabella è stata anche considerata la quantità acquistata (domanda 4)

14. Il latte che getta via:



15. Perché acquista latte crudo? (scelta multipla)



16. Quali delle seguenti malattie secondo Lei possono essere trasmesse attraverso il consumo di latte crudo (scelta multipla)?

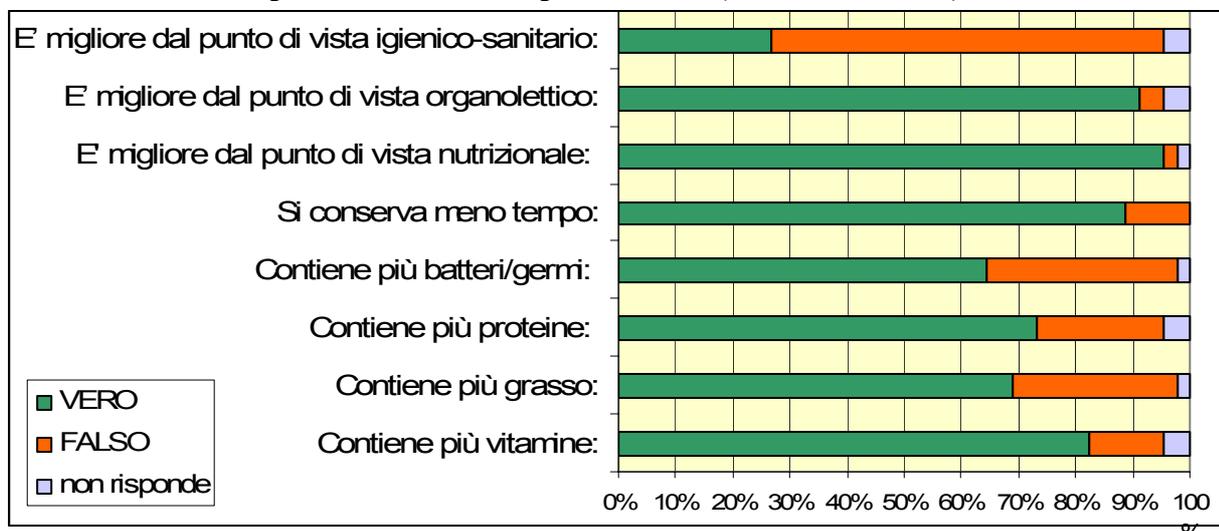
Sui 45 questionari analizzati, 21 (47%) consumatori hanno indicato almeno una malattia che può essere trasmessa attraverso il consumo di latte crudo prodotto da vacche infette. Di seguito sono riportate le malattie indicate:

Malattia	risposte	frequenza
Brucellosi	9	43%
Salmonellosi	8	38%
Enterite da tossina stafilococcica	7	33%
Sindrome emolitico-uremica	6	29%
Tubercolosi	3	14%
Botulino	3	14%
Campilobatteriosi	3	14%
Listeriosi	2	10%

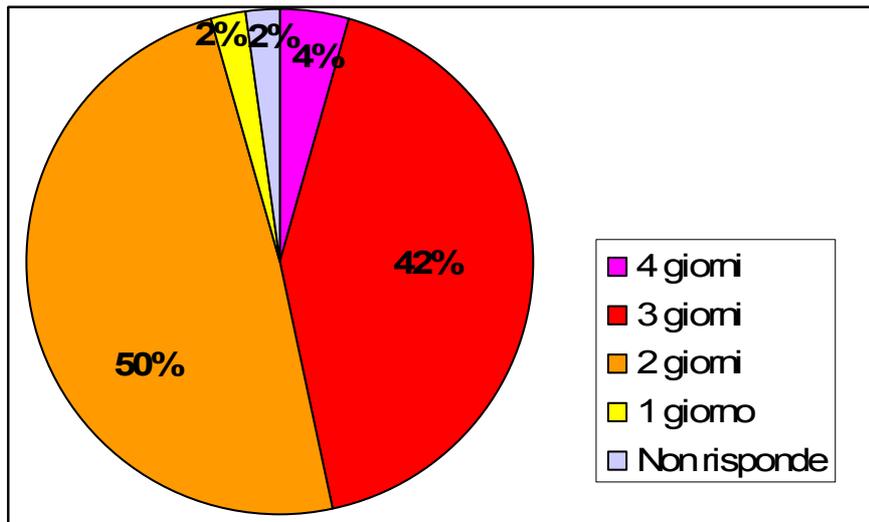
17. Latte fresco e latte crudo sono la stessa cosa?

Sì	0 (0%)
No	45 (100%)

18. Il latte crudo rispetto al latte fresco pastorizzato (VERO / FALSO):



19. Qual è la data di scadenza del latte crudo [Da consumarsi entro:]?



20. Perché a Suo parere viene richiesta al consumatore la bollitura del latte?

	Num. risposte
Per ridurre il rischio di infezioni per il consumatore	20
Per scoraggiare il consumo del latte crudo	12
Per liberare il venditore da ogni responsabilità	2
Per allungare il tempo di scadenza del latte	2
Non risponde	9

21. Ha mai sentito di qualcuno che è stato male dopo aver consumato latte crudo?

Si, alla radio/televisione/giornale	12
No, Mai	33

Dati sulle persone intervistate

Età intervistato/a:

1950-59	1960-69	1970-79	1980-89	1990-99	totale
5	12	17	9	2	45
11%	27%	38%	20%	4%	

Area di residenza:

Nord	Centro	Sud	Isole
38	5	2	0

Titolo di studio:

Licenza elementare/ media inferiore	Media superiore/ diploma	Laurea
5	20	20
11%	44%	44%

Ringraziamo chi ha collaborato. Per aiutarci a rendere più significativa l'indagine il questionario è accessibile all'indirizzo:

http://www.izsler.it/izs_bs/s2magazine/index1.jsp?idPagina=799