

Leggere attentamente l'articolo al seguente link, e poi rispondere alle domande sotto riportate.

<https://ilfattoalimentare.it/olio-di-palma-biscotti-e-merendine.html>

1. E' corretto dire che l'olio di palma è più pericoloso per la salute rispetto ad altri oli o alimenti?
2. Serve più terreno per ottenere una certa quantità di olio di palma o di olio di girasole?
3. Come si ottengono i terreni (da quali terreni) per coltivare le piante da cui si ottiene l'olio di palma?
E l'olio di girasole?
4. Le merendine senza olio di palma sono meno ricche di grassi saturi? Perché?
5. Che cos'è opportuno guardare nelle etichette, oltre all'assenza di olio di palma, per capire se il prodotto è di buona qualità?