PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 10 - numero 1855 di venerdì 11 gennaio 2008

Coloranti alimentari e iperattivita' nei bambini: gli alimenti a rischio

Come individuare i prodotti sicuri dopo l'allarme dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare sugli effetti dei coloranti alimentari e le conseguenze sul comportamento dei bambini: un sito per controllare gli additivi sospetti.

Pubblicità

Dopo che l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha ritenuto che fosse necessaria una valutazione più dettagliata dello studio sugli effetti dei coloranti alimentari e le conseguenze sul comportamento dei bambini in cui è stato suggerito che alcuni coloranti alimentari possano stimolare l'iperattività nei bambini, ora un sito europeo mette a disposizione dei genitori un nuovo strumento per premunirsi da questi coloranti sospetti.

---- L'articolo continua dopo la pubblicità ----

Nel sito www.actiononadditives.com sono infatti riportati 345 alimenti che contengono questi additivi.

Tra questi segnaliamo i più comuni: Tartrazina - E102, Giallo di chinolina - E104, Giallo arancio - E110, Azorubina - E122, Rosso cocciniglia ponceau - E124, Rosso allura - E129, Sodio benzoato - E211.

Fonte: News-letter Alimenti Informo Spot promossa dalle Ausl di Modena e Bologna.

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

www.puntosicuro.it