

NON SOLO IL LATTE È A RISCHIO: ECCO I VELENI NASCOSTI NEL PIATTO

Un dossier del WWF rivela i pericoli dei cibi inscatolati: a rischio i prodotti riscaldati nel microonde.

Pubblicità

Non tutte le confezioni che contengono i cibi che portiamo in tavola sono sicure. I veleni nascosti sono molti e spesso si stanno ancora studiando i loro effetti sulla salute. Lo rivela un Dossier del WWF "I veleni nel piatto" nell'ambito della Campagna Detox-svelènati.

"L'assunzione di componenti chimici provenienti dagli imballaggi avviene a causa della migrazione di questi composti all'alimento ed il pericolo che ne deriva si aggiunge a quello degli additivi, ovvero, quelle sostanze volontariamente aggiunte al cibo. Molti **contenitori metallici per alimenti, quali scatolame e lattine**, ad esempio, sono rivestiti al loro interno da una resina epossidica che spesso è sintetizzata per condensazione fra il bisfenolo A e l'epicloridrina. Il bisfenolo A che non condensa con quest'ultima ma rimane libero può essere una sostanza potenzialmente presente negli alimenti che ne vengono a contatto. Numerosi studi sperimentali affermano che, benché manchino dati tossicologici validi, che il bisfenolo-A è un composto estrogenico, e, pertanto, un tipico "interferente endocrino" associato, inoltre, all'insorgenza di malformazioni, aborti e cancro".

Sotto "osservazione" anche i composti chimici ceduti dai contenitori destinati a riscaldare o cuocere cibi nei **forni a microonde**. Secondo il WWF, "uno studio (Nerin et al., 2002) ha dimostrato che le concentrazioni di composti chimici ceduti da questi contenitori sono direttamente proporzionali alle **temperature** raggiunte nel processo di cottura. Un pericolo nascosto e poco considerato poiché spesso si crede che la plastica dei contenitori, essendo trasparente ai raggi, non subisca riscaldamento e si sta anche tranquilli visto che il periodo di cottura di solito è veloce. Al contrario, il contenitore per microonde può raggiungere (a causa del contatto con l'alimento che sta cuocendo o che si sta riscaldando nel forno) anche temperature superiori a 180°C dopo solo 5 minuti di riscaldamento. Lo studio ha valutato che composti quali metilbenzene, etilbenzene, 1-octene, xilene, stirene e 1,4 diclorobenzene vengono rilasciati dai comuni contenitori presenti in commercio fabbricati per i forni a microonde. Si tratta di sostanze aromatiche alcune delle quali cancerogene".

Non bisogna sottovalutare inoltre l'effetto tossico dovuto al "cocktail" di sostanze chimiche nocive provenienti dalle diverse fonti alimentari, dagli oggetti di uso quotidiano, una realtà rivelata anche dai numerosi biotest sul sangue effettuati nel corso della Campagna Detox-svelènati. Nel sangue di 13 famiglie europee (vedere PuntoSicuro n. 1336) il WWF ha scoperto un "cocktail" di ben 73 sostanze chimiche.

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

www.puntosicuro.it