

Rischio additivi alimentari

Secondo un gruppo di ricercatori britannici, i coloranti artificiali negli alimenti aumentano l'iperattività nei bambini.

Pubblicità

Secondo un gruppo di ricercatori britannici dell'Università di Southampton, la rimozione dei coloranti artificiali negli alimenti potrebbe far calare i livelli di iperattività nei bambini piccoli. La ricerca Food additives and hyperactivity, basata su 300 bambini di tre anni, è stata pubblicata sulla rivista <http://adc.bmjournals.com/> "Archives of Disease in Childhood" e riportata in Italia dalla rivista Le scienze.

I ricercatori hanno selezionato tra oltre 1200 i 300 bambini da esaminare dividendoli in quattro gruppi confrontabili a seconda della presenza o meno di iperattività o allergie.

Il test è durato quattro settimane:

La prima settimana, i bambini hanno mangiato solo cibi privi di additivi artificiali.

Nelle settimane successive è stato dato ad alcuni bambini un succo di frutta con coloranti e conservanti, mentre ad altri un succo di frutto senza queste sostanze. Poi sono stati invertiti i succhi.

Ai genitori dei piccoli è stato chiesto di tenere un diario sul comportamento dei bambini, senza ovviamente metterli al corrente del tipo di succo che era stato somministrato.

Secondo i genitori, i bambini sono diventati meno iperattivi nel periodo in cui gli additivi erano stati rimossi. I livelli di iperattività sono invece cresciuti quando ricevevano il succo di frutta con additivi.

I risultati sembrerebbero indipendenti dal fatto che i bambini fossero iperattivi o allergici prima dello studio.

Lo studio sarà ora esteso per verificare se la dieta priva di additivi abbia invece un effetto positivo.

Pubblicità

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

www.puntosicuro.it