

Additivi alimentari in rassegna

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Actio : una rivista per la Svizzera italiana**

Band (Jahr): **97 (1988)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-972515>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SALUTE

Additivi alimentari in rassegna

Un comitato misto di esperti FAO/OMS per la sicurezza dei prodotti alimentari ha revisionato l'uso degli additivi alimentari nel 1983 e ha concluso che essi non presentano alcun pericolo per l'uomo se utilizzati correttamente, e se sono rispettati i limiti fissati dalla Commissione del Codice alimentare.

Gli alimenti che vengono proposti, oggi, ai consumatori dei paesi industrializzati, e in misura crescente anche a quelli dei paesi in via di sviluppo, sono moltissimi e vari. La maggior parte di essi contiene sostanze che sono state aggiunte con uno scopo preciso, per esempio per renderli utilizzabili più a lungo o per migliorarne l'aspetto o il sapore. Tali sostanze sono dette «additivi alimentari».

I principali additivi rispondono a quattro obiettivi principali:

a) conservare il valore nutritivo degli alimenti;

b) assicurare la commestibilità dei prodotti alimentari frenando la crescita di batteri o altri micro-organismi in grado di provocare gravi malattie;

c) migliorare la consistenza degli alimenti, per esempio per ispessirli o renderli spalmabili;

d) conferire agli alimenti un colore più gradevole e migliorarne il sapore aggiungendo edulcoranti o sostanze in grado di intensificarne il sapore.

Il vasto uso di additivi alimentari ha sollevato vive controversie negli scorsi anni, e sia la loro innocuità, sia la necessità di farne uso, sono stati messi in dubbio. Ne è nata una proliferazione di alimenti detti «naturali» che il consumatore a volte paga di più per avere la garanzia (raramente verificata) che non contengano additivi.

Gli additivi sono nell'interesse del consumatore come in quello del produttore, in quanto impediscono agli alimenti di deteriorarsi, riducendo in tal modo gli sprechi e permettendo una maggior produzione con una spesa inferiore. Contribuiscono pure alla diversificazione della dieta e facilitano la preparazione dei cibi. Senza l'uso degli additivi una grande quantità di prodotti alimentari moderni di tipo stabile che si trova ora sul mercato a prezzi ragionevoli non esisterebbe.

Se è vero che gli additivi alimentari, usati correttamente, sono utili, non devono però ve-

nir impiegati per mascherare metodi di fabbricazione e di trattamento difettosi, o per ingannare il consumatore, né vanno usati senza discernimento.

Alcuni additivi alimentari sono prodotti naturali, come il carotene, contenuto nelle carote, la clorofilla, che è presente nei vegetali verdi, come gli spinaci, la lecitina, che si estrae dalle uova e dai germogli di soia. Altri invece sono sostanze chimiche soltanto sintetiche.

Prima che il loro uso nella preparazione degli alimenti sia stato autorizzato, gli additivi sono sottoposti a test rigorosi

mentre usata per l'uomo. È previsto un alto margine di sicurezza oltre la dose massima consentita senza effetti negativi sull'animale, nel caso che l'uomo fosse più sensibile a tale sostanza. E su questa base che si stabilisce la dose giornaliera ammissibile (DJA) per ogni additivo alimentare. Di qualsiasi tipo l'additivo sia, la quantità utilizzata in un alimento viene determinata in funzione della DJA stabilita e valutando se l'uso di tale additivo sia tecnicamente giustificato.

Gli esperimenti, di vario tipo, comprendono soprattutto lo studio degli effetti tossici che gli additivi potrebbero avere sull'apparato riproduttivo e sull'embrione. Molti controlli sono inoltre previsti per eliminare il rischio potenziale dell'insorgenza del cancro. La decisione che riguarda gli esperimenti applicabili a ogni additivo in-

sull'uomo per meglio verificare, per esempio, se queste sono suscettibili di produrre effetti allergici o una intolleranza. Nonostante il gran numero di rapporti pubblicati che incriminano gli additivi alimentari, studi ben fatti e realizzati secondo regole precise sugli esseri umani hanno confermato che i casi di intolleranza erano molto rari. Quando l'intolleranza è stata confermata, gli esperimenti fatti sugli esseri umani hanno in genere dimostrato che si riferiva a piccoli gruppi della popolazione o a singoli individui, e non alla generalità della popolazione. In base ai dati disponibili, nulla o quasi nulla prova che gli additivi alimentari siano in grado di creare maggiori problemi di intolleranza che non gli elementi costitutivi degli alimenti stessi.

Le specificazioni relative alla purezza degli additivi di qualità sono definite in modo da garantire che quelli utilizzati negli alimenti siano di qualità uguale a quelli sottoposti agli studi tossicologici.

Quando le autorità nazionali approvano l'uso di una sostanza negli alimenti, di solito richiedono che la sua presenza sia chiaramente indicata sull'etichetta o sull'imballaggio del prodotto. L'enumerazione degli additivi alimentari è indispensabile non soltanto per quel consumatore al quale essi potrebbero provocare una intollerabilità, ma anche per coloro i quali, per ragioni diverse, desiderano evitare certi additivi.

Qualora sia impossibile garantire in modo assoluto l'innocuità di una determinata sostanza, i rischi dovuti all'impiego di additivi alimentari sono estremamente rari, considerato i controlli approfonditi ai quali sono sottoposti. Confrontati con gli altri rischi potenziali collegati agli alimenti, quali la contaminazione microbiologica o la contaminazione da tossine naturali, il rischio derivante dagli additivi alimentari è minimo. Tale asserzione è in contrasto con le convinzioni e i timori di molti consumatori, specie nei paesi industrializzati, data la conoscenza limitata dei reali rischi della nostra alimentazione.



Man mano che la tossicologia fa progressi, i metodi che servono a valutare l'innocuità dei prodotti chimici, additivi alimentari compresi, sono continuamente aggiornati... per un pasto tranquillo.
(Foto: Holländer)

destinati a verificare, con un ragionevole grado di sicurezza, se sono veramente innocui. Tale garanzia in genere viene data dalle autorità nazionali preposte a tale scopo, che definiscono la legislazione applicabile al loro uso.

Dall'animale all'uomo

Gli additivi alimentari proposti e dei quali si cerca di determinare l'innocuità nell'uso, vengono dapprima sperimentati sugli animali, in dosi diverse. La dose massima usata negli animali è molto più elevata di quella che verrà poi normal-

mente usata per l'uomo. È previsto un alto margine di sicurezza oltre la dose massima consentita senza effetti negativi sull'animale, nel caso che l'uomo fosse più sensibile a tale sostanza. E su questa base che si stabilisce la dose giornaliera ammissibile (DJA) per ogni additivo alimentare. Di qualsiasi tipo l'additivo sia, la quantità utilizzata in un alimento viene determinata in funzione della DJA stabilita e valutando se l'uso di tale additivo sia tecnicamente giustificato.

Come l'ago nel pagliaio?

Per alcune sostanze, vengono effettuati studi particolari