

Gli imballaggi industriali per gli alimenti sono un pericolo per la salute

Data: Invalid Date | Autore: Gianluca Teobaldo



30 LUGLIO 2014- L'imballaggio è un elemento indispensabile nel processo di produzione degli alimenti: crea cibi più convenienti facilitando il flusso dei prodotti alimentari, aumenta la shelf life dell'alimento assicurando la protezione da alterazioni fisiche, chimiche e microbiologiche ed esalta e promuove il prodotto favorendone l'acquisto. Negli ultimi decenni, per andare incontro alla domanda dell'industria alimentare si è verificato un notevole sviluppo nell'imballaggio con l'utilizzo di differenti tipi di additivi, per migliorare le prestazioni dei materiali e l'introduzione di numerosi materiali sintetici, per il loro basso costo e la loro versatilità.

Tuttavia, l'imballaggio può rappresentare una sorgente di contaminazione a causa della migrazione di sostanze dai materiali d'imballaggio all'alimento con cui vengono a contatto. I pacchetti utilizzati dall'industria alimentare contengono centinaia di sostanze chimiche dannose. Secondo uno studio gli imballaggi dei prodotti alimentari, oltre che causa di forte impatto ambientale, sono un pericolo per il nostro organismo. Konrad Grob, direttore del servizio di cromatografia del laboratorio cantonale zurighese, al Tages-Anzeiger ha riconosciuto che il loro effetto a lungo termine non è ancora noto, ma sottostimato.

[MORE] Infatti uno studio pubblicato dalla fondazione Food Packaging Forum di Zurigo, spingendosi più lontano, ha rivelato che almeno 175 sostanze chimiche sono state utilizzate nella fabbricazione di imballaggi alimentari. Tra esse ne spiccano anche alcune legate a malattie croniche o a problemi del

sistema endocrino. Per questo ha assunto una certa importanza nella sicurezza alimentare e le autorità competenti, a livello nazionale e a livello comunitario, hanno emesso una vasta legislazione al fine di controllare le contaminazioni pericolose e tutelare la salute dei consumatori. Negli anni sono state condotte numerose ricerche sull'argomento, in particolare sulla migrazione degli additivi, dei residui e dei prodotti di neoformazione.

Tali ricerche mirano a comprendere il meccanismo della migrazione, i fattori che la influenzano e a conoscere il comportamento di migrazione e la tossicità di ciascun migrante. Anche se, secondo Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" il fatto che l'UE e l'EFSA, l'autorità europea in materia di sicurezza alimentare, abbiano vietato l'uso di queste sostanze pericolose nella fabbricazione di computer o tessuti, ma non ancora negli imballaggi alimentari, dimostrano una pericolosa mancanza di interesse per il tema.

Giovanni D'AGATA

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/gli-imballaggi-industriali-per-gli-alimenti-sono-un-pericolo-per-la-salute/68886>

