

Le patate surgelate precotte servite nei ristoranti e nei fast-food potrebbero provocare il cancro

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



FIRENZE, 29 SETTEMBRE 2012-Uno dei cibi più mangiati nel mondo, le patatine fritte surgelate, messo sotto accusa da uno studio apparso su un'importante rivista scientifica statunitense Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Le troviamo ormai dappertutto, nei fast food, nei pub e nei ristoranti e pur avendo raggiunto una consapevolezza pressoché generalizzata che non sono un toccasana per la salute e per la dieta sono entrate prepotentemente nelle abitudini alimentari di tanti di noi, grandi e soprattutto piccini. Ma le patatine precotte congelate potrebbero essere causa, almeno a lungo andare e secondo questo recentissima ricerca, addirittura del cancro.

Gli scienziati avrebbero scoperto che questo tipo di patatine parzialmente preparate avrebbero una maggiore probabilità di contenere livelli elevati di sostanze chimiche cancerogene.

Il metodo di preparazione secondo cui prima vengono tagliate a fette, poi essiccate ed infine fritte attraverso un processo che le cuoce parzialmente, le lascia croccanti all'esterno, ma crude all'interno. Ciò per la necessità di farle mantenere gustose e croccanti nonostante i brevissimi tempi di cottura per essere servite più rapidamente al consumatore finale.

Ma questi processi di preparazione industriale possono influenzare la quantità di acrilammide,

considerato come 'probabile cancerogeno per l'uomo'. Alla luce di tanto, gli esperti dell'associazione americana della chimica hanno chiesto ai produttori di utilizzare più efficienti modi per preparare le patate al fine di limitare la quantità di acrilammide presente.

L'acrilammide è una sostanza naturale trovata in molti diversi tipi di alimenti, tra cui proprio le patate. Ma i procedimenti maggiormente utilizzati per preparare le patate surgelate per la grande distribuzione non riducono i suoi livelli.

Per Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", al di là della necessità di migliorare i processi produttivi per evitare che permangano elevati livelli della sostanza "incriminata", è evidente che il modo migliore per non accumulare sostanze tossiche o addirittura cancerogene con i cibi di cui quotidianamente ci nutriamo, sta nella nostra alimentazione e nell'educazione alimentare che si dà ai nostri figli. Il ritorno ad una dieta più equilibrata e sana che passa dall'iniziare a limitare il consumo di prodotti da fast food per nutrirsi di cibi più naturali, magari quelli a chilometri "zero" a partire dall'infanzia, costituisce la migliore soluzione per una vita migliore almeno dal punto di vista della propria salute. [MORE]

(notizia segnalata da **giovanni d'agata**)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/le-patate-surgelate-precotte-servite-nei-ristoranti-e-catene-di-fast-food-potrebbero-provocare-il-ca/31843>