

# PERICOLO ACRILAMMIDE

CONTINUARE AD ASPETTARE  
O PASSARE ALLA  
RIDUZIONE DEL DANNO?  
DALL'ESEMPIO TEDESCO,  
URGENTE RICHIESTA  
DELL'ADUC AL MINISTERO  
DELLA SALUTE

80

Firenze, 6 Novembre 2002.

Non solo appare più inquietante dell'ormone Mpa scoperto in alcuni maialini o dell'erbicida nitrofenone rinvenuto nei prodotti biologici. Secondo l'Istituto federale tedesco per la valutazione dei rischi, è realmente peggio.

"L'acrilammide è di gran lunga il problema maggiore che abbiamo avuto negli ultimi anni.

Al suo confronto gli altri scandali alimentari erano innocui per i consumatori", afferma la portavoce dell'Istituto, Irene Lukassowitz. E questo perché l'acrilammide, scoperto all'inizio dell'anno in diversi alimenti, fa ammalare di cancro gli animali e danneggia i loro nervi.

A rendere complicata la vicenda dell'acrilammide è che, a differenza degli altri scandali alimentari, non è una sostanza vietata, immessa illegalmente nei mangimi, ma è un prodotto aggiunto che si forma quando si friggono o si arrostitiscono cibi contenenti amido.

La scoperta l'hanno fatta dei ricercatori svedesi appena l'aprile scorso, quando rilevarono concentrazioni anche molto alte di acrilammide nelle patatine fritte, nei cornflakes e in alcuni tipi di pane.

Quanto grande sia il rischio per i consumatori non è ancora chiaro.

Esperimenti sugli animali fanno

presumere che il rischio sanitario legato all'acrilammide sia cento volte superiore a quello provocato da aflatoossina (sostanza cancerogena prodotta dalle muffe sugli alimenti) o dalla nitrosamina (sostanza cancerogena che si può produrre nell'organismo umano quando si mangiano insaccati che contengono nitrato di sodio o potassio).

E mentre le autorità tedesche non azzardano valutazioni in proposito, il ministero per l'Ambiente degli Usa (Epa), così come l'Istituto svedese per i generi alimentari, i rischi li hanno

calcolati. In base ai loro dati, 10mila dei 335mila casi annui di cancro registrati in Germania sarebbero da imputare all'acrilammide. Il farmacologo di Colonia Edgar Schoemig sostiene che, benchè manchino studi conclusivi, questa sostanza viene assunta in quantità tali da rendere plausibile il suo legame con il cancro, e per questo il nostro ha chiesto che sulle confezioni degli alimenti sia indicato il contenuto di acrilammide.

Al ministero tedesco per i Consumatori, tramite la portavoce Ursula Horzetzky, fanno sapere di non esse-

