

SORPRESE

ALIMENTARI

rassegna a cura di **Grazia Semeraro**

SULLE TAVOLE DI OGNI GIORNO POSSONO ESSERCI ALIMENTI SU CUI È BENE... SAPERNE DI PIÙ

TUORLO D'UOVO TROPPO ARANCIONE

50

Nell'immaginario collettivo il tuorlo dell'uovo deve avere un colore forte, un bel arancione. Che un tempo era frutto di una alimentazione di galline, allevate in aia, a base di granturco. Siccome la maggior parte delle galline non producono uova con questa qualità, l'industria alimentare ha pensato di aggiungervi un colorante la cantaxantina (E161g), che si usa allo stesso scopo nei mangimi per le trote e i salmoni. La cantaxantina, che si trasferisce agli esseri umani con il consumo, ha dei valori fissati da parte dell'Ue: 80 milligrammi per chilogrammo di pastone, anche se la Commissione scientifica europea sulla nutrizione animale ha raccomandato di abbassare il valore a 25 mg/Kg in senso generico, mentre per le galline ovaiole il limite è stato portato a 8 mg/Kg.

Comunque si tratta di direttive che



devono essere recepite nelle leggi nazionali dei Paesi membri entro dicembre di quest'anno. Per cui, ciò che oggi acquistiamo potrebbe non avere tutti gli standard raccomandati: una preoccupazione che riguarda sia il prodotto nazionale che quello comunitario.

Dosi troppo alte di questo colorante possono provocare dei disturbi visivi. Inoltre, grazie ad una indagine della rivista tedesca "Oeko-Test", l'uso di questo colorante incide sulla qualità delle uova, tanto da declassarle rispetto agli standard di riferimento con cui vengono vendute. Oltre -ovviamente e nei limiti del possibile- a cercare di acquistare uova di galline che abbiano mangiato granturco (molto difficile se non in alcune situazioni di nicchie commerciali), sarà bene che in questo periodo di maggiori consumi, ognuno faccia attenzione ad un tuorlo di un arancione molto intenso, e nel dubbio, porti un campione a farlo analizzare dalla Asl, per verificare se è nei limiti standard.

Firenze, 3 aprile 2003

ARAGOSTA ALL'ARSENICO?

Pochi sanno che fino a qualche tempo fa in farmacia si poteva trovare un liquore all'arsenico, utilizzato come ricostituente per il trattamen-



to delle malattie della pelle e per la cura dell'anemia. Nel medioevo era utilizzato dagli alchimisti nel tentativo di ottenere l'oro, ma gli esperimenti non ebbero successo. Quei tempi sono passati, anche per i problemi che ponevano, e l'arsenico è tornato ad essere il veleno del delitto perfetto perché privo di odore e sapore. L'arsenico è presente nel nostro organismo ed è assunto per via alimentare: in piccole dosi non produce effetti, anzi, sembra che migliori l'azione di trasmissione nel sistema nervoso centrale, a dosi maggiori esplica la propria azione fatale. È la quantità quindi che determina l'essere veleno ed è opportuno controllare quanto arsenico introduciamo nel nostro organismo con gli alimenti -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. L'Organizzazione