

FOSFATI NEGLI ALIMENTI: FIESA CONFESERCENTI ABRUZZO, "SALUTE IN PERICOLO"

9 Gennaio 2018



L'AQUILA - Fiesa Confesercenti Abruzzo chiede di ridurre il consumo di fosfati negli alimenti.

"Secondo il professor Agostino Macrì - si legge in una nota - dell'Osservatorio sulla Sicurezza alimentare della Fiesa Confesercenti, esiste un forte consumo di fosfati per cui si corre il rischio di superare la dose accettabile giornaliera. Il cambiamento, in termini salutistici, deve partire anzitutto da azioni di conoscenza e informazione: è giunto il momento per introdurre con decisione l'Educazione alimentare tra le materie scolastiche fin dal Primo Ciclo. Come se non avessimo tanti altri problemi relativi alla Sicurezza alimentare, oggi dobbiamo registrare una inaspettata e negativa marcia indietro della Unione europea".

"La Commissione europea aveva deciso di proibire l'impiego dei "fosfati" come additivi alimentari nella produzione del Kebab; di contro il Parlamento Europeo che ha rigettato la proposta. Di conseguenza nella preparazione del Kebab si potranno tranquillamente usare i 'fosfati'", prosegue la nota di Fiesa Confesercenti.

LA NOTA COMPLETA

Secondo il professor Agostino Macrì, dell'Osservatorio sulla Sicurezza alimentare della Fiesa Confesercenti, esiste un forte consumo di fosfati per cui si corre il rischio di superare la dose accettabile giornaliera. Il cambiamento, in termini salutistici, deve partire anzitutto da azioni di conoscenza e informazione: è giunto il momento per introdurre con decisione l'Educazione Alimentare tra le materie scolastiche fin dal Primo Ciclo. Come se non avessimo tanti altri problemi relativi alla Sicurezza alimentare, oggi dobbiamo registrare una inaspettata e negativa marcia indietro della Unione europea.

La Commissione europea aveva deciso di proibire l'impiego dei "fosfati" come additivi alimentari nella produzione del Kebab; di contro il Parlamento Europeo che ha rigettato la proposta. Di conseguenza nella preparazione del Kebab si potranno tranquillamente usare i 'fosfati'

Ma come stanno in effetti le cose? Cerchiamo di capire meglio la problematica.

Intanto la Fiesa Confesercenti Abruzzo sostiene che il Kebab non è un alimento della tradizione alimentare italiana, bensì di alcuni Paesi mediorientali; è formato da strati di carne di diverse specie animali e di diversi "tagli", sovrapposti tra loro con l'aggiunta di additivi che conferiscono compattezza e buone caratteristiche organolettiche.

Tra gli additivi utilizzati ci sono anche i "fosfati", ovvero sostanze minerali (acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati, polifosfati) classificati con le sigle E 338, E 339, eccetera.

Il loro impiego negli alimenti è abbastanza diffuso. Ma qualche tempo fa fu proprio l'Efsa, Autorità europea per la sicurezza alimentare, a confermare quanto già si sapeva: ovvero che il rischio di malattie cardiovascolari e morti per infarto

aumentano se si adotta una dieta ricca di fosfati, ma solo nei pazienti con disfunzioni renali croniche.

La stessa Autorità, negli anni scorsi, aveva recepito il parere del precedente organo, il Comitato scientifico per l’Alimentazione umana, che aveva stabilito i livelli di 70 mg/kg/peso corporeo la dose giornaliera ritenuta sicura per i fosfati, in quanto l’assunzione di dosi elevate di “fosfati” può compromettere l’assunzione di calcio e dare origine a osteoporosi e anche malattie cardiovascolari.

Il motivo principale della necessità di abolire i “fosfati” dal Kebab, secondo il professor Agostino Macrì dell’Osservatorio sulla Sicurezza alimentare della Fiesa Confesercenti, è che esiste un forte consumo di questo alimento e che si corre il rischio di superare la dose accettabile giornaliera.

In effetti sulle etichette dei vari alimenti è indicata la presenza di “fosfati”, ma non ne viene indicata la quantità.

Cosa deve fare il consumatore per tutelarsi?

Per la Fiesa Confesercenti Abruzzo è importante che il consumatore legga attentamente le etichette degli alimenti e verificare le presenza di “fosfati” avendo l’accortezza di evitare il consumo contemporaneo di diversi cibi che li contengono.

Questa precauzione dovrebbe essere adottata soprattutto nei bambini che potrebbero più facilmente andare incontro a carenze di calcio.

Nel suo blog www.sicurezzaalimentare.it il professor Macrì sostiene che alcuni alimenti (tra i quali il kebab) sono anche consumati in panini già preparati. In questi casi è impossibile leggere le etichette.

È quindi buona norma informarsi degli ingredienti dei panini limitando il consumo contemporaneo delle bevande che possono contenere i “fosfati”.

La Fiesa Confesercenti Abruzzo concorda con il professor Macrì quando afferma che un uso contenuto di alimenti e bevande contenenti fosfati è ragionevolmente sicuro.

La stessa cosa non si può dire se questi alimenti vengono consumati abitualmente e, soprattutto, in eccesso.

Per questo raccomanda il consumo di prodotti alimentari che rientrano nella cosiddetta “Dieta mediterranea” e comunque tipici e tradizionali, che dal punto di vista salutistico rappresentano una eccellenza non solo in Italia ma nel mondo intero.

Per la Fiesa Confesercenti Abruzzo è giunto il momento per introdurre con decisione l’Educazione alimentare tra le materie scolastiche a partire dal Primo Ciclo.

Tra i compiti della Scuola, vi è anche quello di stimolare nei giovani, e tramite i giovani anche le proprie famiglie, alla conoscenza del cibo e dell’alimentazione, coinvolgendo e conferendo visibilità mondiale al Sistema Italia nel suo complesso.

Il cambiamento, in termini salutistici, deve partire anzitutto da azioni di conoscenza e informazione.

L’Educazione alimentare va praticata con impegno nelle Scuole italiane con un approccio complesso e sistemico, un approccio che da un lato aiuti i giovani a prendere consapevolezza del proprio rapporto con il cibo per orientarlo in modo sano.