

RICERCA SVELA: "PATATINE FRITTE SURGELATE PROVOCANO IL CANCRO"

28 Settembre 2012



ROMA - Dorate, croccanti e facili da preparare: sono le patatine fritte surgelate, da oggi messe sotto accusa.

Gli scienziati, infatti, hanno scoperto che l'alimento, precotto e venduto in freezer, può causare il cancro perché contiene livelli elevati di sostanze chimiche cancerogene.

La sostanza nel mirino è l'acrilamide, che rimane nelle patatine dopo la cottura. Si tratta di un composto naturale che si trova in molti tipi di alimenti ricchi di carboidrati, comprese le patate.

Il processo utilizzato per preparare le patatine surgelate non ne riduce i livelli.

La notizia è comparsa su molti quotidiani autorevoli come il *Daily Mail* e il *Telegraph*.

Il chimico Donald Mottram, autore della ricerca, afferma: "Il processo include la selezione delle patate, il taglio, l'aggiunta di zucchero, l'essiccazione, la frittura e il congelamento. Tutto questo, combinato la cottura finale, dona il colore, la consistenza e il sapore che i consumatori si aspettano dalle patatine fritte. La formazione di acrilammide nelle patate fritte è inevitabile. Nel caso delle patate pre-cotte, il rischio è maggiore vista la doppia cottura alle quali vengono sottoposte".