

Il bisfenolo è presente in quasi tutti i pomodori pelati, come evitarlo

Un nuovo test ha analizzato 20 confezioni di pomodori pelati, quasi tutti confezionati in lattina, scoprendo che il bisfenolo A è ancora un **grosso problema**. Il bisfenolo (BPA) è una sostanza impiegata nei recipienti per uso alimentare e può provocare gravi danni alla salute. È provata la sua correlazione con l'alterazione del sistema nervoso, riproduttivo ed immunitario e recentemente è stato collegato anche a problemi di obesità e al tumore mammario. Dalle analisi pubblicate sul mensile dei consumatori tedeschi *Öko-Test*, 18 lattine hanno superato il limite critico, superando addirittura di 28 volte il limite considerato innocuo dalle autorità europee. Solo una marca si è salvata ed è in vetro. Alcune tra le marche coinvolte sono italiane e, con pochissime eccezioni, tutti i barattoli contengono pomodori italiani. Tra i nomi anche Cirio, Mutti e i pelati prodotti da La Doria per Lidl.

L'indagine si è concentrata in particolare sul bisfenolo A. Lo scopo era capire se questo può migrare dai rivestimenti delle lattine al pomodoro. Si è voluto verificare anche se i prodotti fossero contaminati da residui di pesticidi o tossine delle muffe. Tutti i pomodori pelati in scatola del test hanno **superato la dose giornaliera consentita**. D'altra parte, solo i 2 prodotti in vetro sono puliti. *Öko-Test*, il mensile dei consumatori tedeschi che ha pubblicato le analisi, ha specificato che "con un cibo in scatola di un fornitore del nostro test, un adulto del peso di 60 kg assume 28 volte più bisfenolo A di quanto l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) consideri innocuo secondo le ultime stime". Tuttavia, la dose giornaliera tollerabile **non è vincolante**. Non si tratta quindi di un limite legale. Quindi anche in questo caso i pomodori sono assolutamente a norma di legge. La cosa che stupisce maggiormente è che a superare questi limiti sono anche i pomodori confezionati in lattine "BPA free", ovvero quelle per cui la sostanza non dovrebbe essere usata per il rivestimento interno.

Il **Bisfenolo A (BPA)** è prodotto sin dagli anni '60 dello scorso secolo ed è una sostanza chimica molto utilizzata in tutti i paesi industrializzati. È impiegato principalmente nella produzione delle plastiche in policarbonato, utilizzate nei recipienti per uso alimentare, e nelle resine epossidiche che compongono il rivestimento protettivo interno presente nella maggior parte delle lattine per alimenti e bevande. Gli usi in campo non alimentare vanno dalla carta termica degli scontrini ai dispositivi odontoiatrici. Il BPA è considerato un interferente endocrino, ovvero una sostanza in grado di **danneggiare la salute** alterando l'equilibrio endocrino, soprattutto nella fase dello sviluppo all'interno dell'utero e nella prima infanzia. Gli studi sperimentali, ed anche un numero crescente di studi epidemiologici indicano che il BPA ha effetti estrogenici, che hanno una vasta influenza sulla funzione riproduttiva, ma anche su altre funzioni dell'organismo. Il BPA, pertanto, può alterare lo sviluppo del sistema riproduttivo, di quello nervoso ed immunitario. Recentemente sono stati scoperti alcuni effetti particolarmente preoccupanti sull'aumento del rischio di **obesità**

Il bisfenolo è presente in quasi tutti i pomodori pelati, come evitarlo

e di tumore mammario. Il Bisfenolo A può passare in piccole quantità dai recipienti che lo contengono ai cibi e alle bevande, soprattutto se i materiali non sono perfettamente integri e sono utilizzati ad alte temperature.

Sempre secondo il test, fortunatamente i pesticidi non sembrano essere un problema e neppure le tossine della muffa, le quali sono state trovate in un solo prodotto. Importante sapere che il Bisfenolo A è una molecola usata come additivo nella produzione di plastiche e lattine, quindi acquistare o conservare i pomodori pelati in bottiglie di vetro pone al riparo dalla sua assunzione.

[di Roberto Demaio]