Alcuni emulsionanti come mono- e digliceridi degli acidi grassi, carragenine e pectine sono stati associati ad un **maggior rischio complessivo di cancro al seno e alla prostata**. Lo riporta un nuovo studio di un'équipe dell'Università La Sorbonne di Parigi sottoposto a revisione paritaria e pubblicato sulla rivista scientifica *PLOS Medicine*. L'analisi ha coinvolto 92mila adulti per un periodo medio di 6,7 anni e ha riscontrato 2.604 casi di cancro, tra cui tumori al seno, alla prostata ed al colon-retto. I partecipanti hanno fornito giorno per giorno tutte le informazioni dietetiche, che sono state poi collegate ai database sulla composizione alimentare consentendo agli autori di stimare e valutare le associazioni tra l'assunzione di determinate sostanze e rischio di cancro. Nonostante alcuni limiti della ricerca e la necessità di condurre ulteriori studi a riguardo, **gli scienziati hanno espresso grande preoccupazione** in quanto i risultati «sollevano seri interrogativi sull'uso indiscriminato di emulsionanti alimentari nella nostra dieta quotidiana» e «potrebbero avere un impatto significativo sulle politiche alimentari» in futuro.

Un emulsionante è una sostanza in grado di stabilizzare un'emulsione, agendo come tensioattivo diminuendo la tensione superficiale dei liquidi e favorendone la bagnabilità, o come stabilizzante di Pickering disponendo le particelle sull'interfaccia di due liquidi immiscibili e provocando la loro unione. Gli emulsionanti vengono ampiamente utilizzati in ambito alimentare e alcuni esempi sono la lecitina (spesso indicata in etichetta come emulsionante E322) - contenuta nel tuorlo dell'uovo e usata nella maionese e nella salsa olandese - o i semi di senape, oltre che a tanti altri comuni emulsionanti proteici a basso peso molecolare. Le sostanze principalmente associate ad un rischio di cancro, secondo la ricerca, sono tre: i mono- e digliceridi degli acidi grassi (riconoscibili in etichetta grazie al codice **E471**), **le carragenine** (codice **E407**) e le **pectine** (codice **E440**). I primi sono additivi alimentari prodotti chimicamente ma presenti anche in natura in vari oli di semi. Possono essere presenti in molti alimenti, tra cui pane, riso a rapida cottura, dessert, gelati confezionati, oli e grassi animali o vegetali (escluso l'olio d'oliva). Le carragenine invece sono sostanze dalle proprietà addensanti estratte da alghe rosse che **possono trovarsi** anche in medicinali e dentifrici per le loro proprietà stabilizzanti. Si possono trovare in gelati, dessert, budini, caramelle, confetti, prodotti dolciari da forno, biscotti, frutta candita e carni e pesci in scatola. Infine, le pectine sono polisaccaridi che vengono estratti dai residui delle bucce essiccate di diversi frutti e vengono usate in prodotti a base di panna, edulcoranti, confetture, gelatine e marmellate di frutta.

<u>Secondo</u> il coautore e professor Jean-Pierre Michel, nonostante i limiti dati dalla rappresentatività della popolazione e dalla carenza di dati sull'argomento, «questi risultati destano grande preoccupazione e **sollevano seri interrogativi sull'uso indiscriminato di emulsionanti alimentari nella nostra dieta quotidiana». Inoltre, se confermati da** 

ulteriori ricerche, potrebbero «avere un impatto significativo sulle politiche alimentari e sulla regolamentazione dell'industria alimentare». Il professor Pier Luigi Rossi – medico specialista in Scienza dell'alimentazione e docente all'università degli Studi di Siena – ha spiegato: «Per esempio, queste molecole hanno la capacità di unire l'acqua con l'olio e sono utilizzati dall'industria alimentare per tenere insieme alimenti di provenienza diversa. Gli emulsionanti però alterano il muco intestinale che riveste l'intera superficie del tubo intestinale e di tutto il sistema gastroenterico». Infine, il professore ha concluso che l'azione degli emulsionanti «è nota già da molto tempo», ma che purtroppo la legge europea che ne regolamenta l'uso risale al 2008, per cui «è una legge superata che non tiene conto di questi sedici anni di ricerca scientifica che hanno ampiamente dimostrato l'effetto negativo degli emulsionanti sulla parete intestinale e nello stomaco».

[di Roberto Demaio]