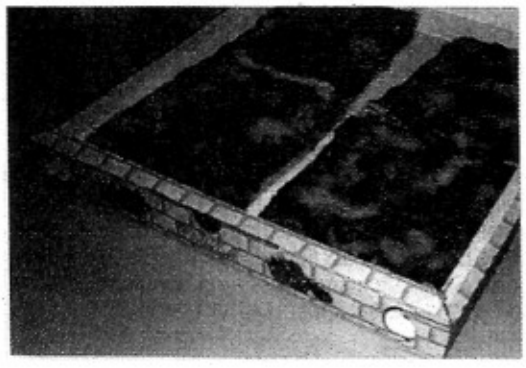
Perché gli imballaggi sono poco sicuri?

Questo mese voglio porre all'attenzione dei nostri affezionati lettori una problematica purtroppo comune nel campo dell'industria agro-alimentare: la sicurezza del packaging. Si parla di packaging per indicare tutto il processo di fabbricazione degli imballaggi e del loro riempimento con alimenti. E proprio nel momento del contatto con gli alimenti sorgono i problemi.

Disgraziatamente, in un'economia in cui un'azienda non si fa troppi problemi ad immettere sul mercato grano tossico e uova marce, è fin troppo semplice immaginare che le frodi avvengano anche nel trattamento di alcune materie prime per la fabbricazione di imballaggi. Chiariamo subito che in moltissimi casi non si tratta di frode, ma semplicemente vengono utilizzate determinate sostanze che poi ad uno studio più attento, risultano tossiche o addirittura cancerogene. I casi che vi sottopongo si riferiscono in particolare ai cartoni utilizzati per il confezionamento delle pizze da asporto, alle vaschette di alluminio per la conservazione dei cibi ed alle pentole con rivestimento antiaderente del fondo. Esaminiamoli uno ad uno: qualcuno ha notato e segnalato all'Unione consumatori che le pizze da asporto cambiavano sapore, divenendo dolciastre. Da analisi condotte al Laboratorio di Ricerche Analitiche Alimenti e Ambiente dell'Università di Milano, si è riscontrato che si trattava di sostanze quali benzene, naftalene, ftalati e fenoli che sono potenzialmente tossici. In particolare si è riscontrato un alto tasso di di-isobutilftalato, un plasticizzante vietato dall'Unione Europea. Insieme alle altre sostanze tossiche individuate, derivano da collanti e sbiancanti usati per rendere più presentabili i cartoni realizzati in carta riciclata. Ma la legge italiana vieta di usare cellulosa riciclata per gli imballaggi di alimenti. Comunque la contaminazione avviene solo ad alte temperature e per prolungati periodi di contatto.

Per quanto riguarda la soluzione del caso delle vaschette di alluminio tossiche vi riporto il Comunicato n.22 del 18 marzo 2006 dell'Ufficio Stampa del Ministero della Salute: *"Il Ministero della Salute informa i consumatori che le vaschette in alluminio destinate a venire a contatto con gli alimenti possono essere utilizzate per la cottura dei cibi senza rischi.*

Tale precisazione si rende necessaria per evitare che le informazioni riportate da alcuni organi di stampa relativamente alla presenza del glicerol-tricaprilato sulla superficie delle vaschette in alluminio creino allarme ingiustificato tra i consumatori".



La vicenda risale al mese di febbraio 2006 quando la ASL di Milano ha comunicato i risultati analitici effettuati dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Milano su alcune vaschette in alluminio. A seguito di ciò, pur essendo la sostanza iscritta sulla Farmacopea Ufficiale Europea, il ministero della Salute ha chiesto all'Istituto Superiore di Sanità un parere tecnico-scientifico. Sulla base degli approfondimenti condotti dall'ISS non sussistono rischi per il consumatore e pertanto il Ministero può confermare che non sussistono rischi per il consumatore né tanto meno ha disposto il ritiro dal mercato delle vaschette. Infine il Ministero della Salute comunica di aver già predisposto, in assenza di una normativa comunitaria sull'alluminio, una disciplina specifica per il settore che, allo stato attuale, è al vaglio della Commissione Europea di Bruxelles, secondo le procedure previste". Infine il caso studio del rivestimento antiaderente delle pentole. Si tratta di una sostanza detta PTFE, politetrafluoroetilene, che prende vari nomi commerciali a seconda dell'azienda produttrice. Per la Dupont si chiama Teflon, marchio brevettato nel 1945.

Ma si può anche chiamare Greblon (della tedesca Grebe), Xilan 8000 (dell'inglese Whitford Plastics), Emralon (dell'americana Acheson Colloids), solo per citarne alcuni.

In un documento del gennaio 2005 l'EPA, l'Ente Americano per la Protezione dell'Ambiente, ha classificato il PFOA, l'acido perfluorottanico come potenzialmente cancerogeno.

Il Teflon, PTFE è un derivato del PFOA. Ma non bisogna criminalizzare il Teflon. Questo viene infatti applicato a 300 °C e l'additivo PFOA evapora a 186 °C, per cui non dovrebbe più essercene traccia. Ad ogni modo prevenire è sempre meglio che curare. Non stressate le pentole antiaderenti sottoponendole a temperature troppo alte (olio bruciato e frequenti fritture, da evitare anche per la salute) e se si graffiano non esitate a gettarle via. Quindi neanche stavolta allarmismi, ma stiamo attenti ad usare gli imballaggi nel giusto modo e a fare acquisti accorti.

Pagina a cura del Dott. Raffaele Viccione
Tecnologo alimentare