

Alimenti Irradiati

Alimenti Irradiati

a cura della Dott.ssa Alessandra Mallarino

Per approfondimenti sul tema vedere sito www.benessere.com

-

Le nuove tecnologie applicate agli alimenti si presentano come una realtà moletepllice; tra quelle più innovative parleremo dell'irradiazione.

L'irradiazione fu utilizzata nel 1943, per la prima volta negli USA, per sterilizzare uno tra gli alimenti più diffusi nell'alimentazione degli americani: gli hamburger.

Ma di cosa si tratta esattamente? È l'impiego di raggi gamma, raggi X o fasci di elettroni direttamente sui cibi.

In pratica, gli alimenti da irraggiare sono posti su un nastro trasportatore e fatti passare sotto un fascio di radiazioni sprigionate da cobalto 60 o da un generatore di elettroni.

Perché si utilizza questo trattamento sugli alimenti?

Uno tra i motivi è quello di ritardare sia la maturazione che la germogliazione degli alimenti, aumentando conseguentemente la conservazione inoltre, permette l'eliminazione dei batteri e di alcuni microrganismi spesso causa di svariate tossinfezioni alimentari.

Si impiega al posto della fumigazione chimica su: cacao, caffè, erbe aromatiche e spezie, e per l'eliminazione di particolari batteri che provocano il rapido deterioramento organolettico soprattutto in cibi delicati (frutti di mare freschi e la frutta a polpa tenera), ma non è applicabile facilmente a tutti gli alimenti a causa delle variazioni di colore o di sapore che può avere su particolari cibi.

In base al dosaggio si evidenzia una differente perdita di determinate componenti nutrizionali (soprattutto vitamine): più precisamente un dosaggio basso o medio comprometterà poco l'alimento, la perdita sarà comparabile a trattamenti quali la liofilizzazione o l'inscatolamento, mentre un dosaggio elevato di radiazioni ionizzanti causerà una vera e propria sterilizzazione.

Per quanto concerne l'aspetto legislativo è bene tenere presente che la Commissione "Codex Alimentarius" insieme con altre autorità atte al controllo in ambito alimentare, hanno disciplinato e approvato l'irradiazione di più di 60 prodotti alimentari.

A livello europeo sono state emanate due direttive: la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE relative all'irradimento degli alimenti e dei loro ingredienti, sono poi entrate in vigore il 20 settembre 2000, a partire dal 20 marzo 2001, tutti gli alimenti e i loro ingredienti irradiati sul mercato comunitario devono ottemperare alle disposizioni delle suddette direttive.

La direttiva 1999/2/EC sancisce le norme applicate ad alimenti e ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti, nello specifico interessa una categoria di alimenti (erbe aromatiche essiccate, le spezie e i condimenti vegetali) per i quali sono stati permessi i trattamenti di irradiazione. Tale legge prevede ovviamente anche aspetti legati alla commercializzazione, all'etichettatura (che deve indicare chiaramente se l'alimento in questione è stato trattato o no), l'importazione e i diversi controlli obbligatori su questi alimenti.

Sul piano internazionale questo trattamento è particolarmente diffuso soprattutto sui prodotti a base di carne di pollo per combattere e eliminare la Salmonella e una serie di microrganismi patogeni per l'uomo.

Nello specifico, in America l'irradiazione è utilizzata anche sulla carne rossa nella lotta contro la tossinfezione da Escherichia coli.

E in Italia? Il DM 30/08/1973 permette l'uso delle radiazioni gamma, liberate dalla disintegrazione di alcuni isotopi del cobalto e del cesio, solo al fine di bloccare la germinazione.

Sicuramente l'irradiazione è una tecnologia fonte di dubbi e perplessità legate il più delle volte alla paura verso l'applicazione di metodi nuovi sul cibo e paura per eventuali conseguenze verso la nostra salute (la fobia più diffusa è rappresentata dal "terrore" che queste radiazioni trasformino il cibo in un prodotto radioattivo). È

indicato fare differenza tra gli alimenti irradiati e quelli radioattivi. Nel primo caso sono esposti volontariamente dall'uomo, a delle radiazioni, per bloccare la germogliazione o distruggere i batteri, e le radiazioni cessano istantaneamente il loro effetto nello stesso momento in cui si interrompe la sorgente che le produce (come succede per il microonde). Nel secondo caso sono stati oggetto di esposizione incontrollata, non voluta e cercata dall'uomo e quindi fonte pericolosa per la salute.

Il consiglio per il consumatore è quello di leggere sempre attentamente l'etichetta in base alla quale è possibile decidere liberamente se acquistare o meno il prodotto in questione. In effetti la direttiva 1993/3/CE del Parlamento europeo

e del Consiglio, all'articolo due dice che "qualsiasi alimento irradiato in quanto tale o che contenga ingredienti alimentari irradiati deve formare oggetto di etichettatura".

Ancora una volta la scelta alimentare è sicuramente oggetto di libero arbitrio e di applicazione logica delle conoscenze scientifiche supportate dal naturale e istintivo buon senso.