

L'acrilammide negli alimenti: un problema di salute pubblica

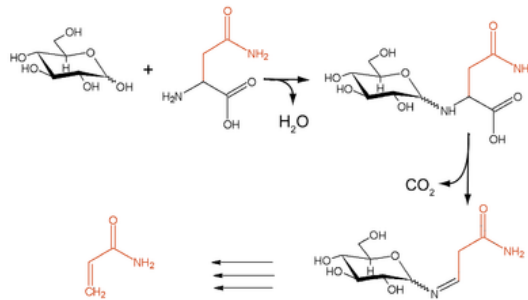
Luisella Gilardi, DoRS



Dal Comunicato stampa dell'EFSA...

Gli esperti del gruppo scientifico dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) hanno ribadito le loro precedenti valutazioni in base alle quali l'acrilammide presente negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori per tutte le fasce d'età. Tale conclusione è rimasta invariata da quando la bozza di questo parere è stata messa a disposizione per la consultazione pubblica del luglio 2014.

L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente nei prodotti alimentari amidacei durante la normale cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia e anche trasformazione industriale a più di 120° e bassa umidità). Si forma per lo più a partire da zuccheri e aminoacidi (soprattutto un aminoacido chiamato "asparagina") che sono naturalmente presenti in molti cibi. Il processo chimico che causa ciò è noto come "reazione di Maillard", la reazione che conferisce l'aspetto abbrustolito ai cibi e li rende più gustosi.



La reazione di Maillard che converte l'asparagina in acrilammide

I più importanti gruppi di alimenti che contribuiscono all'esposizione all'acrilammide sono i prodotti fritti a base di patate, il caffè, i biscotti, i cracker, i pani croccanti e il pane morbido.

Una volta ingerita, l'acrilammide viene assorbita dal tratto gastrointestinale, distribuita a tutti gli organi e ampiamente metabolizzata. La glicidammide è uno dei principali metaboliti che risultano da questo processo ed è la più probabile causa di mutazioni genetiche e tumori riscontrati in studi su animali.

.....

L'acrilammide è una sostanza chimica che la IARC già nel 1994 aveva classificato come probabile cancerogeno per l'uomo - classe 2A. E' usata in molti processi industriali, anche se la classificazione come cancerogeno da parte della Comunità Europea ne ha limitato l'uso negli ultimi anni, e' presente anche nel fumo di sigaretta. E' stata inclusa nel marzo del 2010 nella lista delle sostanze candidate per l'autorizzazione secondo il Regolamento REACH.

Scheda dell'acrilammide presente in Matline

Approfondimenti dall'EFSA

- [Comunicato stampa: L'acrilammide negli alimenti è motivo di preoccupazione per la salute pubblica](#)
- [La valutazione del rischio spiegata dall'EFSA: l'acrilammide negli alimenti](#)
- [FAQ su acrilammide nei cibi](#)
- [Infografica su acrilammide](#)