

Si parla sempre più spesso di intolleranze alimentari, tanto che il 30% delle persone pensa di soffrire di una qualche forma di allergia. In realtà le allergie alimentari vere colpiscono il 4-5% della popolazione globale. Certo è che il proliferare di diete fai da te, che prevedono l'introduzione di nuovi alimenti e il ricorso alle trasformazioni industriali delle fonti alimentari, "possono provocare seri danni alla nostra salute".

E poi il maggiore utilizzo degli additivi alimentari, e l'incremento a consumare pasti fuori casa sono ulteriori cause ad un malessere allarmante. E' quanto sottolinea Oliviero Rossi, allergologo Consigliere della Siaic (Allergologi e Immunologi Clinici), in occasione del 2° Congresso dell'IFIACI, la federazione che racchiude le tre Società Medico Scientifiche nazionali (Siaic, Aaito e Siica) in corso a Verona. (...)

L'articolo:

<http://www.helpconsumatori.it/?p=44812>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=3134:allergie-alimentari-uova-latte-cereali-nuovi-cibi-a-rischio-per-i-piu-piccoli&catid=112:nutrizione&Itemid=104