

Il sito Cordis, il portale europeo per le attività di ricerca e sviluppo della Commissione EU presenta il progetto europeo Facet (Flavours, additives and food contact material exposure task): composto da 20 partner, mira a valutare il livello di esposizione dell'uomo alle sostanze chimiche aggiunte agli alimenti. Gli scienziati hanno preso in considerazione sostanze aromatizzanti, esaltatori di sapidità, additivi e materiali di confezionamento a contatto con i cibi stessi.

Secondo il progetto di ricerca Facet, esistono degli ostacoli nella valutazione dell'esposizione. Come l'accesso ai database nazionali sul consumo alimentare, la difficoltà con la categorizzazione alimentare, le conoscenze limitate sulla presenza di sostanze chimiche negli alimenti e la mancanza di dati sulla concentrazione di tali sostanze chimiche e sulle sostanze da imballaggio.

Il consorzio, composto da rappresentanti del mondo accademico, dell'industria e agenzie governative nazionali, sta lavorando su un database con le concentrazioni di determinate sostanze chimiche e il relativo assorbimento e sta anche creando un software disponibile al pubblico con i dati già integrati per contribuire alla modellazione del rischio di esposizione. (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/un-progetto-di-studio-sul-rischo-di-esposizione-alle-sostanze-chimiche-negli-alimenti.html>

Sull'argomento:

<http://cordis.europa.eu/fetch?ACTION=D&SESSION=&RCN=5735&CALLER=OFFR O SCIE IT>

Presentazione del Progetto Facet:

http://www.cepe.org/epub/easnet.dll/GetDoc?APPL=1&DAT_IM=020A49&TYPE=PDF

Il sito del Progetto Facet:

<http://www.ucd.ie/facet/>