

L'acrilammide è una sostanza che si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura ad alta temperatura, quali la cottura al forno e alla griglia o la frittura. L'acrilammide può provocare il cancro negli animali e secondo gli esperti è probabile che possa indurlo anche nell'uomo. Sebbene l'acrilammide sia assunta attraverso la dieta fin da quando l'uomo ha cominciato a cuocere i cibi, gli esperti a livello mondiale hanno raccomandato una riduzione del suo tenore negli alimenti, dati i timori che questa sostanza suscita sotto il profilo della sicurezza. Si è riscontrata la presenza di acrilammide in una vasta gamma di alimenti, compresi quelli di preparazione industriale, domestica e della ristorazione. Tale sostanza è stata rilevata in alimenti di base quali il pane e le patate, oltre che in alcuni particolari prodotti quali le patatine fritte, i biscotti e il caffè. (...)

L'articolo:

<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/acrylamide/biscuits-IT-final.pdf>

Sull'argomento:

http://www.mtmweb.it/mtm_n6_speciale_isstossicologia.htm

<http://www.ilfattoalimentare.it/nuovo-rapporto-efsa-sullacrilammide.-non-%C3%A8-diminuita-ne-i-prodotti-industriali-il-fai-da-te-delle-aziende-non-funziona.html>

<http://daily.wired.it/news/ambiente/2011/04/22/cibo-acrilammide.html>

<http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/acrilammide-altroconsumo-il-pericolo-e-nelle-patatine-fritte/79300>

http://lescienze.espresso.repubblica.it/articolo/Un_cancerogeno_nelle_patate/1288772

Acrilammide

Scritto da Administrator

Dal sito dell'EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/it/contamtopics/topic/acrylamide.htm>

Informazione di base:

<https://it.wikipedia.org/wiki/Acrilammide>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Acrylamide>

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Acrylamide>

<https://es.wikipedia.org/wiki/Acrilamida>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=1548:prodotti-adatti-per-friggere&catid=112:nutrizione&Itemid=104