## I grassi “immortali” sono deleteri per i comuni mortali

(...) I grassi trans mantengono inalterate le proprietà organolettiche dell’alimento allungandone la “vita di scaffale”, sono palatabili, possiedono una consistenza semisolida che li rende idonei ad essere utilizzati per la produzione di creme da spalmare, sono stabili anche durante le fritture intensive e, soprattutto, costano poco. Per questi numerosi “vantaggi”, l’industria alimentare ne ha fatto uso ed abuso, mistificando in etichetta il termine “grassi trans”, con un più rassicurante e bucolico “grassi vegetali idrogenati”. Purtroppo, però, il consumo dell’acido elaidico, trans prodotto industrialmente, è responsabile di gravi danni per la salute dell’uomo.(...)

L'articolo:

http://www.libero-news.it/articles/view/531981