

L'acrilammide nel cibo si forma durante la cottura ad elevata temperatura: caffè, prodotti fritti a base di patate, biscotti, cracker e pane croccante, alcuni alimenti per l'infanzia sono importanti fonti alimentari di questo composto chimico. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha indetto una consultazione pubblica sulla propria bozza di parere scientifico e, allo stesso tempo, ha confermato le valutazioni precedenti secondo cui, sulla base di studi su animali, "l'acrilammide negli alimenti aumenta potenzialmente il rischio di cancro per i consumatori in tutte le fasce d'età". (...)

L'articolo:

<http://www.helpconsumatori.it/alimentazione/efsa-acrilammide-nei-cibi-rischi-per-la-salute/83551>

Sull'argomento:

http://www.quotidianosanita.it/scienza-e-farmaci/articolo.php?articolo_id=22566&fr=n

Dal sito dell'Efsa:

<http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/140701.htm>

Gli ultimi sviluppi:

<http://www.greenreport.it/news/acrilammide-negli-alimenti-lefsa-contro-doratura-rischio-cancro/>

<http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/150604.htm>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?searchword=acrilammide&ordering=&searchphrase=all&Itemid=1&option=com_search

* * *

Patatine fritte - Arriva la patata ogm con il 75% in meno di acrilammide:

<http://www.ilfattoalimentare.it/patatine-fritte-patata-anticancro-ogm.html>

Sull'argomento:

<http://www.wired.it/lifestyle/food/2014/11/13/patata-ogm-arrivera-nostri-mcdonalds/>

<http://www.teatronaturale.it/tracce/salute/20207-ecco-la-patatina-fritta-che-non-fa-male-alla-salute.htm>

A proposito di... Patatine fritte:

<http://papillevagabonde.blogspot.it/2014/11/patatine-fritte-chips-puttin-on-ritz.html>

<http://www.pagina99.it/news/economia/7617/La-guerra-delle-patate--in-Italia-un-business-da-3-miliardi.html>

Futuro... prossimo?:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=6899:dipendenze-alimentari-perche-le-patatine-fritte-e-altri-cibi-sono-irresistibili&catid=112:nutrizione&Itemid=104