



Conservanti nei cibi: c'è un legame con l'iperattività nei bambini?

Il benzoato di sodio, uno dei conservanti più diffusi nei cibi, è da tempo sotto accusa: secondo alcuni studi potrebbe stimolare l'iperattività nei bambini. Si susseguono da mesi articoli scientifici sul tema che, però, non riescono a definire una posizione chiara pro o contro questo composto. L'ultimo in ordine di tempo è un editoriale comparso sull'ultimo numero della rivista *British Medical Journal*.

Circa due mesi fa sulla rivista *Lancet* è stato pubblicato un articolo in cui si è valutato l'effetto di due miscele di alcuni coloranti e del conservante benzoato di sodio sul comportamento dei bambini, suggerendo un collegamento tra queste sostanze e l'aumento di iperattività nei più piccoli. Lo studio aveva dimostrato che i piccoli esposti a queste sostanze sembravano avere alcune delle caratteristiche tipiche dei bambini che soffrono di sindrome da deficit di attenzione e iperattività.

A pochi mesi di distanza l'Agenzia di sicurezza alimentare europea (EFSA) ha confutato questo articolo, di questo si discute nell'editoriale del *BMJ*, perché secondo il panel di esperti ad oggi ci sono evidenze limitate sull'effetto che tali additivi avrebbero sull'attività e sull'attenzione in alcuni bambini. La storia ovviamente non finisce qui.

Il lavoro di revisione sui coloranti sarà completato entro la fine del 2008: solo allora la Commissione Europea e le autorità nazionali degli Stati membri decideranno se sarà il caso di adottare particolari misure per proteggere la salute dei consumatori.

Fonte: *Food additives and hyperactivity. BMJ 2008; 336:1114.*

A cura de Il Pensiero Scientifico Editore 23/05/2008 12.31.00