



La Food Standard Agency va avanti da sola

Fonte : Trashfood.com

La Food Standard Agency va avanti da sola e ha pubblicato un elenco di aziende che non hanno mai fatto impiego o hanno preso l'impegno di modificare gli ingredienti allo scopo di rimuovere i coloranti artificiali oggetto dello studio pubblicato su Lancet nel 2007, ricordato come lo studio di Southampton. La ricerca puntava l'attenzione sulla relazione tra apporto del conservante sodio benzoato e alcuni mix di coloranti artificiali: Tartrazina (E102), Quinoline Yellow (E104), Sunset Yellow (E110), Carmoisina (E122), Ponceau 4R (E124) e Rosso allura. (E129)

Dai dati ottenuti i ricercatori suggerirono una associazione tra assunzione di questi cocktails e un aumento della iperattività in due gruppi di bambini di 3 e 8-9 anni. I risultati dello studio hanno convinto gli esperti della FSA e in risposta è stato approvato un regolamento che obbligherà le aziende ad apporre dal 2009 la dicitura: "nuoce alla salute dei bambini" nei prodotti contenenti i coloranti artificiali e il conservante.

L'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare), chiamata a esprimersi sulla questione, non aveva ritenuto sufficienti i dati per modificare i livelli d'uso dei composti sotto esame