

Sotto accusa conservanti e additivi anche in gelati e caramelle: i coloranti che rendono i bambini iperreattivi.

Allerta della Gran Bretagna. Sono contenuti in merendine e bibite. E Bruxelles ordina l'intervento dell'Authority

MILANO — Additivi e coloranti, contenuti in bibite e merendine, possono provocare iperreattività e deficit dell'attenzione nei bambini. Lo ha appena dimostrato uno studio commissionato dall'agenzia britannica che vigila sui cibi (Fsa) all'Università di Southampton e pubblicato sulla rivista Lancet. Adesso Bruxelles vuole vederci chiaro e ha incaricato l'authority europea per la sicurezza alimentare (che ha sede a Parma) di esaminare il caso. Secondo i ricercatori inglesi, la serie E dei numeri che identificano appunto coloranti (come il giallo E110 e E104 o il rosso E129) oppure conservanti come il sodio benzoato (E121), tutte sostanze presenti anche in gelati, caramelle, chewing-gum, possono avere effetti negativi sulla salute di molti bambini e non soltanto di quelli che già soffrono della cosiddetta Adhd (la sindrome da deficit di attenzione e iperreattività su cui si è molto discusso a proposito della terapia con il farmaco Ritalin, da alcuni suggerita, ma da altri criticata).

SOSPETTI GIA' IN PASSATO - Già in passato i genitori di questi bambini avevano sospettato che additivi e coloranti potessero essere coinvolti nella sindrome e avevano chiesto la loro eliminazione dagli alimenti, ma gli esperti non erano così sicuri della loro pericolosità. Adesso hanno fatto di più: hanno addirittura mostrato un legame fra additivi e disturbi del comportamento anche in bambini che non soffrono di questa sindrome specifica. In totale hanno studiato 153 bambini di tre anni e 144 di otto anni e hanno osservato che alcuni di questi diventavano iperattivi e prestavano meno attenzione a scuola quando bevevano succhi di frutta contenenti un mix di «sostanze-E» rispetto ai coetanei che non li bevevano. Questa ricerca pone una serie di questioni alle autorità. Ci si chiede, infatti, se non sia necessario prendere nuovi provvedimenti, per esempio aggiungere un'avvertenza di pericolo in più sull'etichetta dei cibi rispetto alla semplice segnalazione della loro presenza, come adesso avviene. E ci si domanda anche se questi additivi e conservanti non debbano essere addirittura banditi. Alcuni Paesi già lo fanno (per esempio in Austria alcuni conservanti sono proibiti), ma è chiaro che una decisione dell'autorità europea avrà un impatto molto maggiore, anche perché molte aziende alimentari sono presenti in diversi Paesi europei.

In attesa che l'autorità si pronunci, il suggerimento dei medici ai genitori è quello di osservare i loro bambini: se notano un nesso fra consumo di alimenti che contengono conservanti e un'eccessiva irrequietezza o una scarsa attenzione a scuola, vale la pena che li eliminino. Non tutti però sono d'accordo: costringere un bambino a non mangiare certi cibi può essere controproducente perché lo rende «diverso» dai coetanei che continuano a farlo. Secondo altri, infine, è anche probabile che alcuni bambini siano più sensibili di altri all'effetto delle sostanze della serie E così come molti adulti reagiscono in maniera diversa all'azione eccitante della caffeina.

Adriana Bazzi

(fonte: Corriere della Sera)