

Olio di palma, oli di semi e margarine potenzialmente pericolose per la salute

Secondo l'Efsa glicidolo, 3-MCPD e 2-MCPD sono sostanze genotossiche e cancerogene. Questi contaminanti si vengono a creare a seguito di raffinazione. Ad essere particolarmente esposti e a rischio sono i giovani fino ai 18 anni di età

Il rapporto dell'Efsa su alcuni contaminanti degli oli vegetali, a partire dall'olio di palma, e delle margarine è stato diramato e conferma la pericolosità di alcune sostanze per larghi strati della popolazione, in particolare i giovani fino ai 18 anni di età.

Le molecole messe sotto osservazione dall'Efsa sono: glicidil esteri degli acidi grassi (GE), 3 monocloropropandiolo (3-MCPD), e 2-monocloropropandiolo (2-MCPD) e i loro esteri degli acidi grassi.

Si tratta di sostanze che si formano durante la lavorazione degli oli o dei grassi, in particolare, durante la raffinazione di oli vegetali ad alte temperature (circa 200°C).

I più alti livelli di GE, così come di 3-MCPD e 2-MCPD (compresi gli esteri) sono stati trovati negli oli di palma e grassi di palma, seguito da altri oli e grassi.

“Il glicidiolo è genotossico e cancerogeno – ha affermato Helle Knutsen, presidente del gruppo Contam (Gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare) – ormai ne abbiamo sufficienti prove, anche se al momento non abbiamo stabilito limiti di sicurezza per gli alimenti.”

Non è però solo il glicidiolo, e i suoi esteri, a essere pericolosi. Vi sono anche 3-MCPD e 2-MCPD.

"Abbiamo fissato una dose giornaliera tollerabile (TDI) di 0,8 microgrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno per il 3-MCPD e le molecole derivate da esterificazione con gli acidi grassi (esteri acidi grassi del 3-MCPD) sulla base di prove che collegano questa sostanza a danni nei test sugli animali - ha spiegato l'esperto dell'Efsa Knutsen – diversa situazione per il 2-MCPD a causa di informazioni tossicologiche troppo limitate. Per questo composto non abbiamo fissato limiti.”

Superare le dosi tollerabili dal'Efsa o comunque esporsi a queste sostanze in maniera pericolosa è più probabile per i bambini fino a 3 anni, a causa del consumo di dolci e torte, che contengono significative quantità di oli e grassi vegetali.

Per quanto riguarda il 3-MCPD l'Efsa stima elevate esposizioni per i giovani fino a 18 anni. Fino a questa età l'esposizione spesso supera la dose giornaliera tollerabile, con potenziali rischi per la salute.

di **T N**

pubblicato il **03 maggio 2016** in **Tracce > Salute**