Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

La lecitina è di origine animale oppure vegetale?

Lun 11/04/2016 - 11:47

La lectina (sostanza nota con la sigla E322) viene usata quale emulsionante in molti alimenti. Grazie alle sue proprietà, gli elementi di acqua e di grasso di un alimento non si scompongono. Inoltre, grazie ad essa, la margarina non “schizza” durante la frittura, e le paste possono essere impastate più facilmente. I grassi, con l'aggiunta della lecitina, subiscono un rallentamento nel loro processo di irrancidimento.
La lecitina si trova, in natura, nelle cellule animali e vegetali, fra l'altro nelle membrane delle cellule. Si dice che la lecitina aggiunta agli alimenti sia ottenuta da tessuto nervoso o dal sangue. In realtà, la maggior parte della lecitina ha origine vegetale. Per la maggior parte, viene ricavata dalla soia, ma anche da girasole, colza, arachidi o mais. Possibili sue fonti animali sono i tuorli d'uovo oppure il siero di latte.
Laddove le materie prime rientrino fra gli allergeni, con obbligo quindi di apposita segnalazione al consumatore – e fra questi rientrano sicuramente la soia, le arachidi, il latte o le uova – i produttori sono obbligati ad indicare l'origine della lecitina impiegata. Lecitina ricavata dalla soia viene, di norma, direttamente definita quale “lecitina di soia”. Nel caso in cui la soia utilizzata per ricavare la lecitina sia geneticamente modificata, anche questa caratteristica va evidenziata a norma di legge.

Comunicato stampa
Bolzano, 11/04/2016