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

Conservanti: è possibile farne a meno?

Lun 28/10/2019 - 11:07

I conservanti ostacolano la crescita di batteri e altri microorganismi; essi vengono aggiunti agli alimenti per prolungare la loro durata di conservazione. Ciò sembrerà pratico, eppure i consumatori stanno diventando sempre più scettici sull'impiego di conservanti. Attualmente nell'UE è autorizzato l'utilizzo di 43 conservanti negli alimenti, ad alcuni di essi si attribuisce la causa di reazioni pseudo-allergiche, disturbi digestivi, mal di testa e altri sintomi. L'industria alimentare sostiene che l'aggiunta di sostanze conservanti sia necessaria e renda gli alimenti più sicuri. Ma è possibile farne a meno?
"Il settore del biologico dimostra che si può in gran parte rinunciare all'utilizzo di sostanze conservanti" spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Per i prodotti biologici lavorati, l'impiego di conservanti è ridotto al minimo, e limitato a quelli alimenti che per ragioni tecnologiche lo richiedono". Determinati conservanti come l'acido citrico, l'estratto di rosmarino, il nitrato di potassio e l'anidride solforosa sono ammessi anche per i generi alimentari biologici, mentre sostanze come l'acido ascorbico, l'acido benzoico, l'acido propionico, l'ortofenilfenolo e la natamicina non lo sono.
Anche in casa si usano raramente conservanti, ma molto spesso ingredienti che esercitano questa funzione, come lo zucchero, il sale, l'aceto o l'alcol. Chi fa la marmellata in casa utilizzando poco zucchero e nessun conservante, sa che la preparazione deve avvenire in condizioni di massima pulizia, e che la marmellata, una volta aperta, va consumata rapidamente per evitare che si propaghi la muffa.
Sollecitata dallo scetticismo dei consumatori, l'industria alimentare si sta impegnando nella ricerca di alternative. Molto promettenti da questo punto di vista sono gli estratti vegetali come quello di rosmarino. Anche alcuni metodi speciali di confezionamento, come per esempio ad alta pressione, potrebbero far sì che in futuro si possa rinunciare all'aggiunta dei conservanti.