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

Quali tipi di coloranti vengono adoperati nell'industria alimentare?

Lun 21/09/2020 - 10:28

Sport-drink, bevande alcoliche, caramelle, gomme da masticare, dessert: spesso, nell'industria alimentare vengono adoperati coloranti per conferire ai prodotti un aspetto più invitante. I coloranti alimentari compensano le perdite di colore causate dalla lavorazione dei prodotti, garantiscono una colorazione uniforme e talvolta simulano una percentuale di frutta più elevata di quella effettivamente contenuta.

A seconda della loro origine, si distingue tra coloranti naturali, coloranti natural-identici e coloranti artificiali o sintetici. I coloranti naturali derivano da piante o da alcune specie di animali; la clorofilla verde (E 140), ad esempio, viene estratta dalle piante. I coloranti natural-identici presentano la stessa composizione chimica delle sostanze naturali a cui si rifanno, ma sono riprodotti sinteticamente per motivi di costo. Un esempio di questa tipologia di coloranti è la riboflavina gialla (E 101), conosciuta anche come vitamina B2. Diversamente da quelli natural-identici, i coloranti sintetici sono composti artificiali che non si trovano in natura; l'esempio più noto è costituito dai coloranti azoici. Oggi, per la produzione di coloranti sia artificiali che natural-identici si usano, in misura crescente, anche organismi geneticamente modificati.

L'eventuale utilizzo di coloranti alimentari deve essere dichiarato nell'elenco degli ingredienti riportato sulla confezione dei prodotti. "In genere i coloranti si trovano verso la fine della lista, perché vengono aggiunti solo in piccole quantità", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Viene indicata la classe dell'additivo alimentare, in questo caso il colorante, e il nome o il relativo codice E". Estratti o concentrati vegetali fortemente coloranti (ricavati ad esempio da sambuco, ribes, barbabietola, curcumina) non sono considerati sostanze coloranti bensì sono indicati come semplici ingredienti.

I cinque coloranti azoici tartrazina (E 102), giallo arancio S (E110), azorubina (E 122), rosso cocciniglia (E 124) e rosso allura (E 129), così come il colorante artificiale giallo chinolina (E 104), sono sospettati di

provocare nei bambini il cd. Disturbo da Deficit di Attenzione e Iperattività (ADHS). I prodotti contenenti questi coloranti devono pertanto recare sulla confezione l'avvertenza "Può compromettere l'attività e l'attenzione dei bambini". Inoltre, i coloranti azoici possono causare allergie e pseudo-allergie e potrebbero avere anche effetti cancerogeni, motivo per cui le organizzazioni per la tutela dei consumatori chiedono di bandirli.