

La lista degli additivi animali nascosti nei cibi (e come riconoscerli)

Spesso capita di voler conoscere tutti gli ingredienti usati per la produzione del **cibo che finisce sulle nostre tavole**. C'è chi se lo chiede per individuare composti che potrebbero aggravare problemi di salute, chi per questioni etiche e chi per semplice [curiosità](#). Ma per tutte e tre le categorie esiste un problema tutt'altro che indifferente: la difficoltà nel riconoscere alcuni additivi animali che vengono "nascosti" da una sigla. Tra le sostanze spesso indicate da codici ce ne sono alcune che vengono **prodotte con tecniche che spesso sono sconosciute**: la più conosciuta è forse la Cocciniglia (E120), derivata da una sottoclasse delle coccinelle che viene lasciata morire ed essiccare al sole, ci sono poi la cera d'api o la gommalacca, estratta dalla sostanza resinosa di un piccolo insetto del subcontinente indiano, ed altre ancora. Tutti additivi che finiscono sulle nostre tavole e che per questo meritano di essere approfonditi.

Il codice **E441 indica la Gelatina**. Si tratta di un additivo utilizzato per le sue proprietà stabilizzanti, addensanti e gelificanti. Inizialmente veniva chiamata "colla di pesce" per il suo processo di produzione: veniva prelevata la vescica natatoria dello Storione, essiccata e sminuzzata e da lì si otteneva la gelatina. Oggi invece, nonostante il codice non distingua ancora le due pratiche, la tecnica maggiormente utilizzata è quella che prevede la bollitura in acqua di pelle, legamenti, tendini e ossa di bovini e suini. È possibile trovarla in campo alimentare per addensare prodotti dolci e yogurt, nella cosmesi e in alcuni processi di chiarificazione dei vini e della birra. Le alternative vegetali più note alla gelatina sono l'agar agar, la pectina e la carragenina.

Il codice **E542 indica il Fosfato d'ossa**. Si tratta dell'additivo spesso usato come anti-agglomerante e fonte di fosforo negli integratori alimentari. Il nome deriva dal fatto che viene derivato dai resti delle ossa delle carcasse di animali macellati, come mucche e maiali. L'utilizzo principale dell'additivo avviene nel settore cosmetico, con particolare uso nei dentifrici. In alte dosi, il Fosfato d'ossa diminuisce l'assorbimento del calcio e aumenta il rischio di trasmissione del "morbo della mucca pazza".

Il codice **E120 è utilizzato per indicare la Cocciniglia**. Si tratta di un colorante ottenuto dalle cocciniglie del carminio, una sottoclasse delle coccinelle. Viene ottenuto dal liquido prodotto dagli insetti di sesso femminile per proteggersi dai predatori. La quantità emessa aumenta significativamente se le cocciniglie sono gravide. Per questo motivo, vengono allevate sulle pale di cactus e fichi d'india per poi essere raccolte poco prima della deposizione delle uova e **lasciate morire e seccare al sole**. La sostanza viene estratta dopo che la polvere ottenuta dagli insetti macinati viene trattata con acqua calda, producendo l'acido carminico. La Cocciniglia è spesso usata in succhi di frutta, ciliegie candite, dolciumi e salse ed è utilizzata anche in cosmesi, in particolare per la colorazione di rossetti e fard. Le alternative vegetali più utilizzate sono il succo di barbabietola o la radice

La lista degli additivi animali nascosti nei cibi (e come riconoscerli)

di Alcanet.

Il **codice E901 indica la Cera d'api**. Si tratta della sostanza prodotta dalle api operaie di età compresa tra i 12 e i 17 giorni e utilizzata per costruire le celle esagonali del loro favo. La sostanza viene prelevata dalle celle, sciolta in acqua e trattata con adeguate tecniche di pulizia. La Cera d'api si usa come agente di rivestimento e spesso si trova nelle candele, caramelle, gomme da masticare e nei cosmetici.

Il **codice E904 indica la Gommalacca**. È una resina organica secreta dalla Tachardia lacca, un piccolo insetto appartenente sempre della famiglia delle cocciniglie che vive nel subcontinente indiano. Deriva dalla sostanza resinosa prodotta dall'insetto per proteggersi e, una volta estratta e lavorata, viene spesso utilizzata come lucidante nel trattamento superficiale per pillole, caramelle, frutta, snack e integratori alimentari.

Il **codice E913 è utilizzato per la Lanolina**. Anche detta "grasso di lana", è una miscela derivata dalla secrezione di sebo della pecora che si accumula sul vello lanoso a scopo protettivo ed emolliente. Viene ottenuta tramite estrazione e purificazione dalla lana e viene usata spesso in farmacia per le sue proprietà idratanti. È utilizzata anche in gomme da masticare e cosmetici come lucidante.

Infine, ci sono il **codice E966 che indica il Lactitol** (o Lattitolo) - un alcol zuccherino ricavato da latte vaccino e usato come dolcificante - e il **codice E1105 usato per indicare il Lisozima**, un enzima presente naturalmente nel bianco d'uovo e utilizzato per le sue proprietà antibatteriche nella conservazione degli alimenti.

Oltre agli additivi alimentari provenienti da animali, esistono però anche altre sostanze, solitamente prodotte da pratiche vegane, che vengono indicate comunque con un codice e che non meritano meno attenzione delle precedenti. Tra queste, come indicato da [questa](#) lista, ci sono la **Riboflavina (E101)**, l'**Acido lattico (E270)**, i derivati del **poliossietilene (E430-436)** ed il **fosfato d'ammonio (E442)**.

[di Roberto Demaio]