

## Emulsionanti nei cibi industriali e rischio cancro: uno studio francese lancia l'allarme

Alcuni emulsionanti come mono- e digliceridi degli acidi grassi, carragenine e pectine sono stati associati ad un **maggior rischio complessivo di cancro al seno e alla prostata**. Lo riporta un nuovo studio di un'équipe dell'Università La Sorbonne di Parigi sottoposto a revisione paritaria e pubblicato sulla rivista scientifica *PLOS Medicine*. L'analisi ha coinvolto 92mila adulti per un periodo medio di 6,7 anni e ha riscontrato 2.604 casi di cancro, tra cui tumori al seno, alla prostata ed al colon-retto. I partecipanti hanno fornito giorno per giorno tutte le informazioni dietetiche, che sono state poi collegate ai database sulla composizione alimentare consentendo agli autori di stimare e valutare le associazioni tra l'assunzione di determinate sostanze e rischio di cancro. Nonostante alcuni limiti della ricerca e la necessità di condurre ulteriori studi a riguardo, **gli scienziati hanno espresso grande preoccupazione** in quanto i risultati «sollevano seri interrogativi sull'uso indiscriminato di emulsionanti alimentari nella nostra dieta quotidiana» e «potrebbero avere un impatto significativo sulle politiche alimentari» in futuro.

Un emulsionante è una sostanza in grado di stabilizzare un'emulsione, agendo come tensioattivo diminuendo la tensione superficiale dei liquidi e favorendone la bagnabilità, o come stabilizzante di Pickering disponendo le particelle sull'interfaccia di due liquidi immiscibili e provocando la loro unione. Gli emulsionanti vengono ampiamente utilizzati in ambito alimentare e alcuni esempi sono la lecitina (spesso indicata in etichetta come **emulsionante E322**) - contenuta nel tuorlo dell'uovo e usata nella maionese e nella salsa olandese - o i semi di senape, oltre che a tanti altri comuni emulsionanti proteici a basso peso molecolare. Le sostanze principalmente associate ad un rischio di cancro, secondo la [ricerca](#), sono tre: i **mono- e digliceridi degli acidi grassi** (riconoscibili in etichetta grazie al codice **E471**), **le carragenine** (codice **E407**) e **le pectine** (codice **E440**). I primi sono additivi alimentari prodotti chimicamente ma presenti anche in natura in vari oli di semi. Possono essere presenti in molti alimenti, tra cui pane, riso a rapida cottura, dessert, gelati confezionati, oli e grassi animali o vegetali (escluso l'olio d'oliva). Le carragenine invece sono sostanze dalle proprietà addensanti estratte da alghe rosse che **possono trovarsi anche in medicinali e dentifrici per le loro proprietà stabilizzanti**. Si possono trovare in gelati, dessert, budini, caramelle, confetti, prodotti dolciari da forno, biscotti, frutta candita e carni e pesci in scatola. Infine, le pectine sono polisaccaridi che vengono estratti dai residui delle bucce essiccate di diversi frutti e vengono usate in prodotti a base di panna, edulcoranti, confetture, gelatine e marmellate di frutta.

[Secondo](#) il coautore e professor Jean-Pierre Michel, nonostante i limiti dati dalla rappresentatività della popolazione e dalla carenza di dati sull'argomento, «questi risultati destano grande preoccupazione e **sollevano seri interrogativi sull'uso indiscriminato di emulsionanti alimentari nella nostra dieta quotidiana**». Inoltre, se confermati da

## Emulsionanti nei cibi industriali e rischio cancro: uno studio francese lancia l'allarme

ulteriori ricerche, potrebbero «avere un impatto significativo sulle politiche alimentari e sulla regolamentazione dell'industria alimentare». Il professor Pier Luigi Rossi - medico specialista in Scienza dell'alimentazione e docente all'università degli Studi di Siena - [ha spiegato](#): «Per esempio, queste molecole hanno la capacità di unire l'acqua con l'olio e sono utilizzati dall'industria alimentare per tenere insieme alimenti di provenienza diversa. Gli emulsionanti però alterano il muco intestinale che riveste l'intera superficie del tubo intestinale e di tutto il sistema gastroenterico». Infine, il professore ha concluso che l'azione degli emulsionanti «è nota già da molto tempo», ma che purtroppo **la legge europea che ne regola l'uso risale al 2008**, per cui «è una legge superata che non tiene conto di questi sedici anni di ricerca scientifica che hanno ampiamente dimostrato l'effetto negativo degli emulsionanti sulla parete intestinale e nello stomaco».

[di Roberto Demaio]