Allergie in aumento, la colpa è degli additivi alimentari

Data: Invalid Date | Autore: Alessandro Romani



ROMA 19 APRILE 2016- Le allergie alimentari sono in continuo aumento e la colpa sarebbe di ciò che mangiamo. Questo è quanto sostenuto dagli esperti al congresso nazionale della Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC) che si è tenuto a Napoli. Nei cibi sono utilizzati circa 360 additivi alimentari, conservanti, stabilizzanti e coloranti, ai quali si aggiungono anche aromi di varia natura. Secondo le stime, sono più di 3000 le sostanze aggiunte al cibo. Gli allergici o intolleranti agli additivi sono il 4% di chi non tollera uno o più cibi ma il numero è in costante aumento, vista la sempre crescente lavorazione dei cibi che quotidianamente portiamo sulle nostre tavole.[MORE]

IL PARERE DELL'ESPERTO"Le minacce nel piatto non si limitano ai cibi che più spesso provocano allergie alimentari come le nocciole, la frutta o la verdura, il pesce: ne esistono di più nascoste ma non per questo meno insidiose – spiega Giorgio Walter Canonica, presidente SIAAC – Sempre più spesso, in adulti e bambini, disturbi dalle cause incerte trovano le loro origini negli additivi: intolleranze alimentari, dermatiti e molte allergie sono dovute proprio a un accumulo di additivi nell'organismo. Il meccanismo attraverso cui gli additivi inducono la reazione non è del tutto noto, ma sappiamo ad esempio che possono interferire con il sistema immunitario sensibilizzando direttamente attraverso la produzione di anticorpi o modulandone l’attività in senso allergico, ovvero favorendo la sintesi di molecole che facilitano l’insorgenza di allergie". La soluzione, secondo Canonica, sarebbe cercare il più possibile di mangiare cibi freschi o di coltivazione biologica:

"L'effetto dell’uso di additivi potrebbe essere una delle cause dell’incremento delle allergie osservato negli ultimi decenni. Purtroppo diagnosticare allergie e intolleranze da additivi e’ complesso e solo pochi centri sono attrezzati per farlo attraverso test di provocazione allergica in cieco. Il metodo migliore per evitare molti degli additivi - conclude Canonica - è quello di consumare prevalentemente cibi freschi e se possibile di coltivazione biologica".

Fonte immagine: amando.it

Alessandro Romani

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/allergie-in-aumento-la-colpa-e-degli-additivi-alimentari/88013