# Arsenico nel riso ed in alcuni derivati dal riso

Data: Invalid Date | Autore: Redazione




**Roma 21 settembre 2012 -**La FDA ha comunicato i dati preliminari sui livelli di arsenico nel riso ed in alcuni derivati dal riso. Nessun allarme, ma l'Agenzia Federale Usa consiglia una dieta equilibrata a base di vari tipi di cereali per evitare un eccesso di esposizione

Una raccolta di dati sarà completata e resa pubblica entro la fine del 2012, ma la FDA (Food and Drug Administration) l'agenzia federale americana che si occupa della sicurezza dei cibi e dei farmaci, ha dato la priorità per un'ulteriore valutazione sui livelli di arsenico nel riso e suoi derivati per stabilire una solida base scientifica al fine di effettuare ulteriori raccomandazioni ove necessarie.

Per essere puntuali, in data di ieri la stessa FDA ha però pubblicato i dati preliminari sui livelli di arsenico nel riso ed in alcuni prodotti del riso su una prima serie di rilevamenti su circa 200 campioni raccolti nel mercato statunitense. [MORE]

L'ente statunitense si è messa al lavoro per raccogliere e analizzare un totale di circa 1200 campioni per esaminare la questione a fondo. Questa raccolta di dati, come anticipato, sarà completata entro la fine del 2012. Una volta che l'indagine sarà terminata, la FDA ha comunicato che analizzerà questi risultati e deciderà se rilasciare o meno ulteriori raccomandazioni

per la sicurezza dei consumatori USA.

La necessità di approfondire lo studio è stata determinata dal fatto che sulla base dei dati attualmente disponibili e della letteratura scientifica, non si è in possesso di un'adeguata base scientifica per raccomandare variazioni nei confronti dei consumatori per quanto riguarda il consumo di riso e di suoi derivati.

Il commissario della FDA Margaret A. Amburgo ha testualmente affermato che: "Siamo consapevoli che i consumatori sono preoccupati per questa materia. Questo è il motivo per cui la FDA ha dato priorità nell'analisi dei livelli di arsenico nel riso. La FDA si impegna a garantire di stabilire fino a che punto le sostanze come l'arsenico sono presenti nei nostri alimenti, quali rischi possono rappresentare, se tali rischi possono essere ridotti al minimo, e per la condivisione di ciò che sappiamo". Ed ha continuato: "Il nostro consiglio in questo momento è che i consumatori dovrebbero continuare a mangiare una dieta equilibrata che comprende una grande varietà di cereali, non solo per una buona nutrizione, ma anche per ridurre al minimo le conseguenze potenziali dovute al consumo di qualsiasi alimento particolare".

Come è noto, in natura ci sono due tipi di composti di arsenico che si trovano nell'acqua, cibo, aria e nel suolo: quello organico e quello inorganico. Insieme, i due tipi sono indicati come arsenico totale.

L'arsenico e molti dei suoi composti sono veleni particolarmente potenti. L'arsenico uccide danneggiando in modo gravissimo il sistema digestivo ed il sistema nervoso, portando, in caso d'intossicazione acuta, alla morte per shock. Composti contenenti arsenico sono cancerogeni e, in particolare, sono implicati nella patogenesi del carcinoma della vescica, nel carcinoma mammario e di alcune neoplasie dell'apparato tegumentario. Un'estesa letteratura scientifica disponibile su prestigiose riviste internazionali ha ormai provato che l'esposizione cronica all'arsenico ha effetti multipli sulla salute:

- riduce le difese antiossidanti dell'organismo, dato che l'arsenico ha un'elevata affinità per i gruppi sulfidrilici delle proteine e di metaboliti endogeni come il glutatione;
- provoca stress ossidativo direttamente nell'ambiente intracellulare, inattivando diversi enzimi coinvolti nelle reazioni di ossidoriduzione (deidrogenasi, mono-ossigenasi, ecc.);
- interferisce pesantemente con i meccanismi endocrini regolati dagli estrogeni (da cui il sospetto che possa causare tumori alla mammella);

- può attaccare direttamente i filamenti di DNA e provocarne lesioni combinate di vario tipo.

Ma venendo all'indagine dell'FDA, i nuovi dati avrebbero dimostrato tracce di arsenico inorganico nei suoi campioni iniziali, che includono vari tipi di riso (non) Basmati, riso Basmati, riso integrale, cereali di riso (soffiato, non soffiato, cereali caldi, e cereali per l'infanzia), torte di riso e latte di riso.

L'analisi della FDA in merito ai campioni iniziali avrebbe evidenziato livelli medi di arsenico inorganico per il riso e vari prodotti del riso nel range tra 3,5 - 6,7 microgrammi di arsenico inorganico per porzione. Una sintesi dei primi 200 risultati può essere rintracciata al link www.fda.gov6.

La necessità di un'analisi più approfondita dei dati è dovuta principalmente dal fatto che ci sono molti tipi differenti di prodotti di riso e che vengono coltivate in zone diverse e in condizioni molto diverse tra loro. Saranno necessarie, quindi, ulteriori analisi per valutare come queste variazioni possono influenzare i risultati.

Quindi è corretto non destare alcun allarme per Giovanni D’Agata, fondatore dello “Sportello dei Diritti”, ma è necessario seguire il consiglio che non ci scorderemo mai di non dare. Ossia di seguire una dieta equilibrata e variegata non solo per una corretta e buona nutrizione, ma anche per evitare l'accumulo di sostanze che in elevate quantità possono essere tossiche e quindi pericolose per la nostra salute.

**giovanni d'agata** (notizia segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/arsenico-nel-riso-ed-in-alcuni-derivati-dal-riso/31554