Intenerire la carne bovina sarebbe pericoloso per la salute

Data: 3 ottobre 2014 | Autore: Redazione



Intenerire la carne bovina sarebbe pericoloso per la salute. Il Ministero della Salute canadese impone nuove regole. Trasparenza nelle etichette per la carne intenerita meccanicamente.

10 MARZO 2014 -Il Ministero della Salute canadese ritiene che intenerire la carne meccanicamente comporti un rischio per la salute. Eppure è una pratica comune. Fino al 40% della produzione totale di carni bovine viene resa tenera meccanicamente.

I produttori di carne e derivati, ma anche alcuni macellai, utilizzano un macchina ad aghi che perfora la carne, rompendo ripetutamente le fibre muscolari e del tessuto connettivo.

Ma il Ministero della Salute del grande paese nordamericano è così certo dei rischi connessi alla pratica che vuole imporre nuove regole.

[MORE]

A partire dall'imballaggio che dovrà essere contrassegnato dalla dicitura "manzo intenerito meccanicamente" e dovrà contenere istruzioni per la cottura: come "cuocere ad una temperatura interna minima di 63 gradi Celsius".

Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", rileva che in ogni caso, trattandosi comunque di un processo meccanico invasivo, dovrebbe essere oggetto di studi approfonditi da parte delle autorità sanitarie europee e italiane a tutela dei consumatori europei ed italiani per verificare se la decisione dello Stato americano abbia un fondamento o meno.

(non vanno mai dimenticate)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/intenerire-la-carne-bovina-sarebbe-pericoloso-per-la-salute/62077