

IPA negli alimenti



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

✓ Qual è la situazione?

Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) costituiscono una vasta classe di composti organici. Essi si formano principalmente nella combustione incompleta di materia organica (processi industriali, traffico veicolare, inceneritori, riscaldamento domestico, ecc.). Gli IPA presenti in natura sono centinaia e ubiquitari, la maggior parte di questi non è pericolosa per la salute umana ma alcuni, in particolare il benzo(a)pirene, sono agenti cancerogeni genotossici.

Le fonti di esposizione dell'uomo agli IPA sono molteplici (aria, acqua, suolo e alimenti), ma la via di esposizione principale è costituita dal consumo di alimenti.

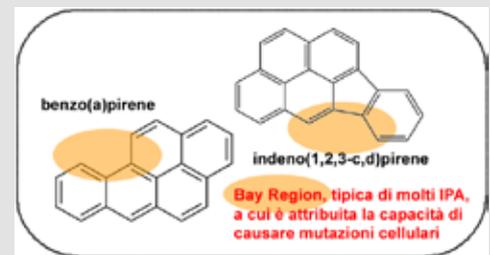
✓ Perché sta accadendo?

Negli alimenti non sottoposti a trasformazione, la presenza degli IPA è essenzialmente dovuta a contaminazione ambientale: deposizione di materiale particolato atmosferico (es. su grano, frutti e verdure), assorbimento da suolo contaminato (es. per le patate), assorbimento da acque di fiume e di mare contaminate (es. per mitili, pesci e crostacei). Sorgenti comuni di IPA negli alimenti trasformati o lavorati sono invece i trattamenti termici (in particolare: la cottura alla griglia, arrosto e al forno, e la frittura) e i processi di lavorazione, quali l'essiccazione attraverso i fumi di combustione e l'affumicatura con i metodi tradizionali.



✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Grazie ai controlli sugli alimenti è stato possibile individuare e correggere tecnologie obsolete o errate utilizzate dall'industria alimentare. Ad esempio, l'utilizzo di vapori caldi per essiccare le sanse di oliva comportava alte concentrazioni di IPA negli oli ottenuti. In seguito ai controlli, e alle sanzioni conseguenti, è stata cambiata la procedura e il livello di sostanze tossiche è calato enormemente. In Piemonte, sono stati monitorati i processi di essiccazione del riso individuando e sostituendo gli impianti che causavano criticità. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) riesamina regolarmente i risultati dei monitoraggi e dei controlli. Il principio adottato è che elevati livelli sono evitabili se vengono impiegate condizioni e attrezzature di trasformazione appropriate.



✓ Lo sapevi che?

Le tecniche di affumicatura tradizionali, nelle quali il fumo prodotto dalla combustione incompleta del legno arriva a diretto contatto con il prodotto, possono portare ad un'elevata contaminazione da IPA. Per questo motivo, viene oggi usato come alternativa commerciale l'affumicatura tramite aromatizzante (il cosiddetto "fumo liquido"), che limita molto efficacemente la deposizione di IPA.



✓ Cosa puoi fare tu?

- Adotta una dieta variata in quanto la contaminazione è distribuita in maniera eterogenea.
- Nel barbecue, evita il gocciolamento del grasso sulla fiamma e mantieni una temperatura di combustione della brace al di sotto dei 400°C.
- Scarta le parti superficiali carbonizzate.