

di Maria Stefania Leto Barone

Gli additivi alimentari rientrano tra quelle sostanze che evitano che i cibi si deteriorino. Molti alimenti, infatti, sono sottoposti a diversi trattamenti che possono alterare la loro composizione originaria: prima che arrivino sulle nostre tavole, sono sottoposti a conservazione, preparazione, stoccaggio e infine vendita.

I contaminanti sono quelle sostanze che non sono aggiunte intenzionalmente, destinate al miglioramento della produzione agricola e zootecnica (pesticidi, diserbanti, farmaci); sostanze chimiche che provengono da imballaggi o recipienti cottura.

Tra i contaminanti rientrano l'istamina e la tiramina, che possono raggiungere concentrazioni elevate in alcuni alimenti stagionati e che non sono trattati con coadiuvanti che sono in grado di eliminarle; può anche essere frutto di una stagionatura andata a male.

Anche alcuni farmaci usati per la cura delle zoonosi e per la prevenzione della mastite bovina, come le tetracicline o i beta-lattamici, e gli estrogeni (utilizzati per l'ingrasso fraudolento), che si trovano nelle carni macellate o nel latte, sono da considerarsi contaminanti.

Additivi volontari si intendono “ tutte quelle sostanze sprovviste di valore nutritivo e non usate normalmente come ingrediente tipico dell'alimento, aggiunte intenzionalmente per uno scopo tecnologico (anche organolettico), nel corso della fabbricazione, lavorazione, preparazione, confezione, imballaggio che si trova nell'alimento o nei suoi sottoprodotti diventandone una sua componente a tutti gli effetti” (D.M. 31/03/1965). Gli additivi devono avere dei requisiti indispensabili: essere necessari, cioè senza di questi non è possibile ottenere dall'alimento tutte le sue caratteristiche organolettiche; non comportare alcun rischio per la salute di chi lo assume; avere dosi prestabilite e standard di purezza ben definiti.

Seconda la classificazione europea, gli additivi sono classificati da una sigla che inizia con la E seguita da un numero che classifica la classe di additivo. Nonostante siano numerosi, quelli che possono provocare una Sindrome Orticaria Angioedema sono i seguenti: coloranti, solfiti, benzoati e parabeni, glutammato di sodio e gli antiossidanti fenolici. E' fondamentale sottolineare come, ad oggi, le reazioni provocate dagli additivi alimentari non sono reazioni provocate dalle IgE, quindi il termine allergia ad additivi è usato in maniera impropria.

Il colorante che più frequentemente provoca SOA è il giallo di tartrazina, questo agisce verosimilmente provocando una liberazione aspecifica di mediatori dai

mastociti, con prurito intenso e ponfi. Tali sostanze hanno la funzione di migliorare l'aspetto estetico dell'alimento.

I solfiti, utilizzati sia per alimenti sia nell'industria farmaceutica, come preparazioni per aerosol e colliri, sono responsabili di reazioni sia cutanee che bronchiali, non è inusuale, infatti, che provochino broncospasmo in pazienti asmatici.

Il glutammato di sodio si trova, in alcuni alimenti, in notevoli quantità; la sua funzione è quella di esaltare il sapore, per tale motivo è utilizzata in grandi dosi sia dai produttori che dai ristoratori. Grandi quantità di tale sostanza si trovano nelle preparazioni della cucina cinese, giapponese e sud-est asiatica.

L'ingestione di elevate dosi è responsabile della cosiddetta "sindrome da ristorante cinese", reazione che compare dopo poche ore dall'assunzione dell'alimento che ne è ricco, e provoca cefalea, nausea, senso di oppressione toracica, sudorazione. Secondo l'OMS la dose massima giornaliera accettabile per l'uomo è stabilita intorno ai 120mg pro kg.