

BIOSSIDO DI TITANIO E 171

Diceva una famosa canzone di Mina e Alberto Lupò datata 13 aprile 1972 “caramelle non ne voglio più” e questo monito potrebbe essere applicabile alla condizione in cui si viene a trovare l'utilizzo di un importante additivo alimentare molto specifico nell'industria dolciaria e pasticceria utilizzato come sbiancante.

Stiamo parlando del biossido di titanio un additivo alimentare meglio conosciuto con la sigla di E 171. Gli additivi alimentari vengono intesi come qualsiasi sostanza normalmente non conosciuta come alimento in quanto tale e indipendentemente dal fatto di avere potere nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari nelle fasi di produzione, diventa essa stessa un componente di tali alimenti e in qualche modo ne migliora alcune proprietà siano esse organolettiche, di conservazione o anche solo estetiche.

E' il caso questo del biossido di titanio o E171 utilizzato dall'industria dolciaria come colorante (sbiancante) di caramelle, gomme da masticare, salse, prodotti a base di formaggio e pesce ed anche in alcune formulazioni cosmetiche (creme solari) e paste dentifricie.

Nell'industria cosmetica il biossido di titanio viene usato in particelle molto piccole chiamate nanoparticelle che conferiscono al materiale maggiore efficienza. Questo nanomateriale non è previsto per le formulazioni alimentari anche se il processo produttivo di alcune vivande rilevano la formulazione in nano all'interno della sostanza. Da uno studio condotto oltreoceano da un' equipe di ricercatori francesi, emerge che questo nanomateriale possa avere conseguenze sull'infiammazione dei tessuti in particolare dell'intestino, alterando la struttura del microbioma intestinale con conseguenza di malattie legate allo sviluppo di tumori del colon-retto e altre malattie autoimmuni. Secondo questo risultato l' additivo alimentare E 171 verrà messo al bando sul territorio francese a partire dal 1 gennaio 2020, mentre in tutto il resto di Europa si sta cercando di fare luce sul biossido di titanio attraverso ulteriori studi. In attesa di nuovi dati tossicologici di questa sostanza, rilevando che quelli che abbiamo oggi non smentiscono, né confermano un possibile effetto cancerogeno, le associazioni dei consumatori suggeriscono di limitare l'utilizzo di questo additivo negli alimenti considerando che il valore sul cibo a cui viene aggiunto è puramente estetico.

Partendo dal presupposto che il suo utilizzo è impiegato anche nella formulazione di dentrifici per i quali il bianco è sinonimo di gradimento del prodotto e insieme ai farmaci, anch'essi suscettibili di ingestione, avremmo a che fare con un accumulo di questo additivo considerando quello presente negli alimenti.

Pur non essendo l'unico additivo alimentare che necessita indagini approfondite, è sempre ottimo porre una nostra valutazione personale rispetto al cibo che portiamo nelle nostre case. Considerando che i prodotti dell'industria dolciaria sono quelli che principalmente diamo ai nostri figli o ai nostri nipoti, sarebbe meglio sempre evitare prodotti industriali di scarso valore a fronte di cibo fresco, sano e naturale.