

ALLARMI ALIMENTARI

RENZO PARODI

I RICERCATORI guidati dal professor Morando Soffritti, direttore scientifico dell'Istituto Ramazzini di Bologna, hanno accertato la cancerogenicità dell'Aspartame, un dolcificante molto diffuso anche in Italia. È presente nei dolci, nei chewing gum, negli yogurt. Viene utilizzato diffusamente come additivo sostitutivo dello zucchero (ha un potere dolcificante 300 volte superiore). Come se ne è accertata la minaccia cancerogena e perché l'Aspartame viene tuttora utilizzato? Lo abbiamo chiesto al professor Soffritti, che ha firmato la ricerca sull'Aspartame. «Gli studi sull'Aspartame furono condotti negli anni Settanta dall'industria produttrice, l'americana Searle, secondo i criteri allora vigenti che sulla base delle regole attuali non sono più adeguati. Oggi vigono regole più restrittive: comunitarie, della Environmental Protection Agency e della Food and Drugs administration americana».

E quindi?

«Alla fine degli anni Novanta c'erano risultati equivoci sull'Aspartame. A seguito di queste perplessità avviammo un progetto per valutarne l'eventuale pericolosità per la salute umana. Complessivamente abbiamo utilizzato nei test circa quattromila roditori, fra ratti e topi. Il ratto è molto più grande, può pesare fino a 500 grammi, un topo pesa appena 30/40 grammi. Il primo studio condotto su 1800 ratti mise in evidenza che l'Aspartame, somministrato dalla giovane età fino alla

morte naturale del ratto, determinava un significativo aumento di leucemie e linfomi, di tumori della pelvi renale e di tumori dei nervi cranici periferici. In un secondo studio esponemmo al prodotto gruppi di ratti, dalla vita fetale alla morte spontanea. Ricontrammo un aumento rilevante di

[+] LE PRIME REAZIONI

FRANCIA ED EUROPA DECIDONO DI MUOVERSI, L'INDUSTRIA SI DIFENDE

L'Agenzia nazionale francese per la sicurezza degli alimenti ha annunciato che esaminerà "senza indugi" i risultati degli ultimi due studi sull'aspartame e coinvolgerà anche l'organismo europeo, l'Efsa. Secondo l'Associazione francese delle industrie alimentari, invece, non ci sono elementi tali da preoccupare i consumatori

tumori e leucemie con un'incidenza ancora maggiore rispetto a quella riscontrata nel precedente studio. Per valutarne con maggiore accuratezza gli effetti abbiamo condotto studi anche sui topi. I maschi sviluppavano un significativo aumento dei tumori del fegato e del polmone».

In quale arco di tempo si sono sviluppati i test?

«Nell'arco di circa dieci anni, che hanno coperto la vita naturale degli animali, utilizzati in periodi successivi. Quanto abbiamo accertato in laboratorio ci ha portato a sostenere che l'Aspartame ha un effetto cancerogeno. Sulla base di questi risultati dovrebbero essere riviste le attuali normative che ne consentono l'uso. Andrebbero anche approfondite le ricerche sui dolcificanti artificiali di origine chimica: Acesulfame potassico, Sucralosio, Neotame, Saccarina».

I risultati dei vostri test sono stati trasmessi alle autorità competenti?

«I nostri studi ci sono stati richiesti da tutte le agenzie nazionali e internazionali, in primis il Ministero della Salute italiano, poi l'Autorità per la Sicurezza alimentare di Parma e

I nuovi studi**In Danimarca**

Secondo ricerche condotte su circa 60.000 donne incinte, il consumo giornaliero di una bevanda gassata contenente un edulcorante **aumenta del 27 per cento il rischio di parto prematuro**

In Italia

Secondo la ricerca condotta dall'Istituto Ramazzini, **nei topi maschi che hanno assunto il dolcificante il rischio di cancro aumenta del 18 per cento nel gruppo ad alta dose**

ASPARTAME SOTTO ACCUSA

Il ricercatore Soffritti: «Il rischio cancro è chiaro ma per le autorità i nostri dati non sono credibili»

la Food & Drug Administration americana. Ognuna di queste agenzie ha espresso la propria opinione che non collima affatto con la nostra».

Ovvero?

«Le Agenzie sostengono che i nostri dati non sono credibili. Ma non è una novità...».

I componenti delle Agenzie spesso sono consulenti delle industrie private che producono le sostanze testate.

«Lei ha già capito tutto».

Esistono aziende italiane che producono Aspartame?

«Non mi risulta ce ne siano».

A quali altri test vi state dedicando?

«Stiamo studiando il Sucralosio, il dolcificante maggiormente diffuso negli Stati Uniti che potenzialmente rappresenta l'alternativa all'Aspartame. Se avremo i fondi studiere-

mo anche lo Stevia, un dolcificante naturale con un potere dolcificante 300 volte quello dello zucchero. I test che abbiamo fatto sull'Aspartame non sono mai stati realizzati su Stevia e invece dovrebbero essere fatti prima di mettere la sostanza in commercio».

Come è utilizzata la Stevia?

«Come integratore alimentare. Chiunque può procurarselo in farmacia e aggiungerlo alla propria dieta. Come dolcificante naturale è utilizzato da decenni in Giappone e nei Paesi dell'America Latina. Deriva da una pianta nata in Paraguay, diffusa in varie parti del mondo che potrebbe crescere anche nel Mediterraneo. In Spagna e Grecia si sta già pensando di sostituire la sua coltivazione a quella del tabacco che dal 2013 non riceverà più aiuti comunitari».

In 35 anni di vital'Istituto Ramazzini di Bo-

logna ha studiato circa 200 composti e elaborato un centinaio di risultati, dimostrando la cancerogenicità del Cloruro di Vinile (un monomero della plastica), del Benzene, della Formaldeide, dell'MTBE (un additivo che ha sostituito il piombo nelle benzine verdi). Il Ramazzini studia gli effetti delle basse dosi delle radiazioni nucleari, i campi elettromagnetici generati dalla corrente elettrica e dalle stazioni radio base della telefonia mobile. Istituto no profit con sede alle porte di Bologna, nel cinquecentesco castello Bentivoglio, il Ramazzini è gestito da una cooperativa di oltre 20mila soci che raccolgono fondi per condurre ricerche indipendenti. «Scegliamo i prodotti da testare e diamo i risultati per quelli che sono», conclude il professor Soffritti.

parodi@ilsecoloxix.it

@RIPRODUZIONE RISERVATA

L'identikit**Che cos'è**

L'aspartame è un **dolcificante artificiale** composto da acido aspartico (40%) fenilalanina (50%) e metanolo (10%). **Autorizzato a livello europeo**, è un additivo alimentare classificato come E951

Da quanto esiste

L'aspartame è stato **scoperto nel 1965** James M. Schlatter, chimico della G. D. Searle & Company, una casa farmaceutica dell'Illinois: **il ricercatore stava lavorando alla produzione di un nuovo farmaco anti-ulcera**

A cosa serve

Ha la stessa quantità di calorie dello zucchero, ma **il suo potere dolcificante è duecento volte superiore**, quindi ne bastano piccole quantità per dolcificare cibi e bevande ed è **utile a chi soffre di diabete** o vuole ridurre le calorie

Quantità massima

Se ne può consumare al **massimo 40 mg/kg** di peso corporeo

Dove si trova

L'aspartame è l'edulcorante **più utilizzato al mondo**: si trova in 6.000 prodotti, dalle caramelle ai dolci, dalla gomma da masticare alle bevande "light", e **in circa 500 prodotti farmaceutici**

Quanti lo usano

Secondo le ultime stime, **duecento milioni di persone** ne farebbero uso regolare

I dubbi e gli esami

Negli Usa la Food and Drug Administration ha autorizzato **nel 1974 l'impiego per le bevande e nel 1983 in tutti gli alimenti**. In Europa l'utilizzo dell'aspartame è regolamentato dal 1994. Gli ultimi accertamenti negli Stati Uniti sono del 2007