

AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO

## I DUBBI SUGLI EMULSIONANTI

Gli emulsionanti, un tipo di additivi presente in molti prodotti alimentari industriali, potrebbero rappresentare un problema per la salute. È quanto emerge da uno studio condotto sui topi, pubblicato sulla rivista Nature.

I ricercatori hanno voluto chiarire l'effetto degli emulsionanti sulla flora batterica e sugli strati di muco che ricoprono l'intestino. Secondo i ricercatori, l'azione degli emulsionanti potrebbe essere legata ad alcune malattie croniche, come le malattie intestinali infiammatorie, e alla sindrome metabolica.

Gli emulsionanti sono molecole simili ai detersivi, presenti in modo ubiquitario nei prodotti industriali. Secondo Benoit Chassaing e colleghi, concentrazioni relativamente basse di due emulsionanti comuni, la carbossimetilcellulosa e il polisorbato 80, inducono nei topi una lieve infiammazione e la sindrome metabolica/l'obesità.

Oltre alla sindrome metabolica indotta dagli emulsionanti, è stata osservata in associazione l'espansione della flora batterica, una composizione di specie alterata, e un maggiore potenziale pro infiammatorio.

Questi cambiamenti nella flora batterica sono necessari e sufficienti per la sindrome metabolica e l'infiammazione blanda, come mostra l'uso di topi sterili e di trapianti fecali.

Un commento che si può aggiungere a questa ricerca è che occorreranno sicuramente altri studi per confermare se anche nelle persone si ha la stessa azione.

*Fonte: Chassaing, Benoit, et al. "Dietary emulsifiers impact the mouse gut microbiota promoting colitis and metabolic syndrome." Nature 519.7541 (2015): 92-96.*