

AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO

ANCHE L'AMA CONTRO GLI ACIDI GRASSI TRANS

L'American Medical Association ha dichiarato guerra all'uso di acidi grassi trans artificiali nella preparazione dei cibi, poiché al loro consumo è associato un aumento del rischio cardiovascolare.

Dopo che la città di New York e lo Stato della California, nel luglio scorso, hanno proibito a ristoranti e panetterie-pasticcerie l'aggiunta di questi grassi nella preparazione dei cibi, l'associazione dei medici di oltreoceano aveva assunto una posizione cauta, limitandosi a suggerire di consumarli con moderazione.

Ora, però un comitato appositamente istituito ha concluso che il divieto totale permetterebbe di prevenire ogni anno circa 100.000 decessi prematuri solo negli Stati Uniti. "È provato che gli acidi grassi trans aumentano le LDL e riducono le HDL, facendo crescere sensibilmente i rischi di malattia cardiaca" ha sintetizzato Mary Anne McCaffree a nome del comitato dell'AMA, "Schierandoci a favore del divieto d'uso di grassi acidi trans artificiali nella preparazione dei cibi nei ristoranti e nelle panetterie possiamo contribuire a migliorare la qualità dei cibi che gli americani mangiano, e di conseguenza salvare vite umane".

L'American Diabetes Association si era espressa nella stessa direzione in ottobre, spinta dalla consapevolezza che questi grassi rappresentano un grosso rischio aggiuntivo per chi soffre di diabete.

Fonte:

American Medical Association, American Diabetes Association

Realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
D.M. 25961 del 27/12/2007