

AGGIORNAMENTO SCIENTIFICO

NEI SUCCHI DI FRUTTA SI ANNIDANO I PESTICIDI

Nei succhi e nelle bibite a base di frutta prodotti industrialmente e venduti in molti paesi ci sono livelli di pesticidi assai superiori a quelli registrati nella frutta e nella verdura fresca: lo rivela l'indagine condotta da un gruppo di ricercatori spagnoli dell'Università di Jaén, appena pubblicata sulla rivista scientifica *Analytical Chemistry* della American Chemical Society.

I chimici diretti da Antonio Molina-Diaz hanno osservato che a differenza di quanto accade per verdura e frutta fresca, ma anche per altre bevande come l'acqua imbottigliata, per i succhi di frutta non esiste ancora una precisa regolamentazione, né tanto meno sono previsti controlli puntuali per determinare i residui di pesticidi. Ciò è particolarmente grave, osservano i ricercatori, soprattutto se si considera che tali bevande sono consumate principalmente da bambini, e spesso in quantità elevate.

La ricerca ha usato sofisticate tecniche di analisi per valutare la presenza di oltre cento diversi principi attivi e sostanze chimiche in oltre cento campioni di marchi a distribuzione mondiale in vendita sugli scaffali di quindici diversi Paesi, tra cui l'Italia.

I risultati dell'analisi dei campioni ha evidenziato livelli relativamente elevati di queste sostanze chimiche nelle bevande distribuite in alcuni Paesi, con in testa la Gran Bretagna, seguita dalla Spagna.

Per quanto riguarda l'Italia i succhi di frutta sono migliori di quelli francesi, svizzeri e tedeschi, ma peggiori di quelli statunitensi e russi.

Anche se i livelli di concentrazione di pesticidi nei succhi di frutta sono inferiori a quelli massimi ammessi dall'Unione europea per frutta e verdura, la concentrazione di sostanze chimiche rilevate in tali bevande è comunque circa 300 volte più alta di quella consentita, per esempio, per l'acqua in bottiglia.

Sembra che la concentrazione di pesticidi nei succhi di frutta sia principalmente dovuta all'uso della buccia, nella quale si concentrano i residui dei prodotti usati durante la coltivazione.

Secondo gli esperti per ridurre i rischi di tossicità delle bevande sarebbe dunque sufficiente una maggiore attenzione nel corso della lavorazione industriale, selezionando meglio la frutta e usandola sbucciata, oltre a una regolamentazione con precisi standard di qualità, che impedisca alla fonte l'esposizione ai pesticidi, soprattutto se si tratta di bevande destinate principalmente ai più piccoli.

Fonte:

Juan F. Garcia-Reyes, Bienvenida Gilbert-Lopez e Antonio Molina-Diaz Determination of pesticide residues in fruit-based soft drinks, Analytical Chemistry 2008 80(23)8966

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