

Studi sull'Acrilammide

Gli studi condotti finora sugli esseri umani hanno fornito prove limitate e discordanti dell'aumento del rischio di sviluppare tumori in seguito ad ingestione della sostanza.

Tuttavia, gli studi sugli animali da laboratorio hanno dimostrato che l'esposizione all'acrilammide, attraverso la dieta, aumenta enormemente la probabilità di sviluppare mutazioni geniche e tumori in vari organi.

Ulteriori ricerche condotte anche dal comitato misto FAO/OMS (JECFA - Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives), ne rilevarono la presenza in prodotti cotti dimostrando la genotossicità e la neurotossicità della sostanza. Per tale motivo nel 2007 si iniziò la primacampagna di monitoraggio sui tenori di acrilammide negli alimenti (**Raccomandazione della Commissione 2007/331/CE**, con lo sviluppo delle prime Linee Guida (Toolbox) e i primi orientamenti per l'industria alimentare con lo scopo di individuare e ridurre la produzione di acrilammide negli alimenti trasformati, in particolare per quei consumatori cosiddetti vulnerabili come i lattanti e i bambini della prima infanzia, continuata fino alla **Raccomandazione della Commissione 2013/647/UE** nella quale si concluse che vi era riduzione solo in alcune categorie di alimenti ed un aumento in altre.

Sulla base di questi studi condotti sugli animali, gli esperti dell'EFSA hanno ribadito che la presenza di acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di **cancro** per i consumatori in tutte le fasce d'età poiché il composto è presente in un'ampia gamma di alimenti di uso quotidiano. Sicuramente però i bambini costituiscono la fascia di età più esposta in base al peso corporeo.

Gli esperti dell'EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare, hanno preso in esame anche i possibili effetti nocivi dell'acrilammide sul sistema nervoso, sullo sviluppo prenatale e postnatale e sul sistema riproduttivo maschile. Questi effetti non sono stati ritenuti motivo di preoccupazione, sulla base dei livelli di esposizione alimentare attuali.

Tenuto conto delle conclusioni dell'EFSA in merito agli effetti cancerogeni dell'acrilammide, per garantire la sicurezza alimentare, la Commissione Europea ha stabilito che è necessario ridurre la presenza del composto nei prodotti alimentari e quindi l'assunzione dello stesso da parte dei consumatori.