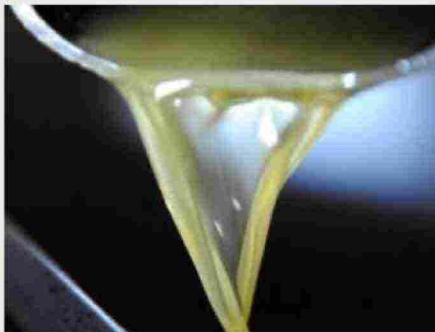


## Olio di palma, l'esperto: "Non esistono studi che confermano nesso con tumori"

MEDICINA

[Tweet](#)



(Xinhua)

Publicato il: 11/05/2016 18:32

"Queste sostanze sono risultate potenzialmente cancerogene a test standard effettuati sugli animali, ma **dire che chi mangia olio di palma è esposto al pericolo di tumore non è assolutamente un passaggio diretto e non esiste letteratura** che affermi che i grandi consumatori di olio di palma hanno più alto rischio di tumore". A commentare con l'Adnkronos Salute il parere dell'Autorità per la sicurezza alimentare europea (Efsa) secondo cui i contaminanti da processo a base di glicerolo presenti nell'olio di palma, ma anche in altri oli vegetali, nelle margarine e in alcuni prodotti alimentari trasformati, potrebbero dare adito a potenziali problemi di salute, è **Marco Silano, direttore del dipartimento Alimentazione, nutrizione e salute dell'Istituto superiore di sanità**.

"In particolare - ricorda l'esperto - **le sostanze in questione sono tre derivati del glicerolo presenti in tutti gli oli vegetali dopo i processi di raffinazione**, o in forma libera o come esteri degli acidi grassi. Non si tratta di un problema improvviso: è noto da anni che i processi di raffinazione degli oli vegetali dessero luogo a questi contaminanti ed è proprio grazie a questo, fra l'altro, che la loro concentrazione è stata dimezzata dal 2010 al 2015 dall'industria. E' stata la Commissione europea richiedere all'Efsa un parere scientifico. L'Efsa è infatti un organo tecnico che esprime appunto un parere tecnico-scientifico, mentre l'organo normativo è la Commissione europea, che sulla base del documento deciderà se e come intervenire".

E' importante dunque sottolineare che **"il parere Efsa non era destinato al consumatore, al quale spetta comunque di certo un diritto di scelta, ma servirà alla Commissione europea** per demandare eventualmente azioni ai produttori alimentari". Silano ribadisce che "sono anni che è noto che la raffinazione degli oli vegetali determina la produzione di derivati del glicerolo". Ma i **consumatori non devono preoccuparsi: "a livello europeo il sistema di sicurezza alimentare funziona molto bene"**, assicura l'esperto.

**No agli allarmismi anche per le mamme di neonati**, che l'Efsa ha indicato "come categoria potenzialmente più a rischio se nutriti esclusivamente a latte artificiale: "Bisogna ricordare che il latte di mamma contiene acido palmitico e quello artificiale contiene olio di palma come fonte di questo acido per renderlo il più simile possibile al latte materno. E' possibile - conclude - che la Commissione europea consideri dei limiti, rivolti ai produttori, per la concentrazione di questi contaminanti".

[Tweet](#)

TAG: [olio di palma](#), [oli vegetali](#), [Efsa](#), [alimenti](#), [dieta](#)