[me](http://ioleggoletichetta.it/) / [Ti consigliamo](http://ioleggoletichetta.it/index.php/category/ticonsigliamo/) / OMOGENEIZZATI: concentrazione minime di carne e pesce secondo normativa. Sono sicuri? L’ombra degli estrogeni e l’allarme Efsa sul furano cancerogeno

OMOGENEIZZATI: concentrazione minime di carne e pesce secondo normativa. Sono sicuri? L’ombra degli estrogeni e l’allarme Efsa sul furano cancerogeno

*By*[*Raffaele Brogna*](http://ioleggoletichetta.it/index.php/author/raffaele-brogna/)*18 luglio 2012*[*Ti consigliamo*](http://ioleggoletichetta.it/index.php/category/ticonsigliamo/)[*8 Comments*](http://ioleggoletichetta.it/index.php/2012/07/omogeneizzati-concentrazione-minime-di-carne-e-pesce-secondo-normativa-sono-sicuri-lombra-degli-estrogeni-e-lallarme-efsa-sul-furano-cancerogeno/#disqus_thread)

Condividi[**32**](http://ioleggoletichetta.it/index.php/2012/07/omogeneizzati-concentrazione-minime-di-carne-e-pesce-secondo-normativa-sono-sicuri-lombra-degli-estrogeni-e-lallarme-efsa-sul-furano-cancerogeno/)

**Roberto De Matteis consumatore attento membro di**[**“Io leggo l’etichetta**](http://www.facebook.com/ioleggoletichetta)**” fa notare: “Di recente ho scoperto “leggendo l’etichetta” che tutti gli omogeneizzati contengono carne per il 40% del contenuto, il restante 60% è composto da (ogni produttore ha una formula diversa) amido di mais, succo di limone, acqua di cottura, patate ecc… – Per quelli di pesce ancora peggio. Contengono pesce per il solo 18%. questo significa che quando diamo un vasetto al bimbo, se è di carne ne mangia 32 grammi, se è di pesce circa 15 grammi, per intenderci, il peso di due monete da un euro. Quelli di produzioni biologiche non sono molto diversi…Esistono produttori che mettono carne o pesce nei vasetti in quantità più oneste?**

**COSA DICE LA NORMATIVA –** Le quantità di carne e di pesce contenuta negli omogeneizzati risponde a quanto stabilito dalla **Direttiva Europea 125 del 5 dicembre 2006**  ([scarica il documento in pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:339:0016:0035:IT:PDF)) secondo cui, negli omogeneizzati di sola carne, la percentuale minima di carne deve essere del 40%; negli omogeneizzati con più componenti, come quelli di pesce con verdure, la percentuale minima di pesce deve essere il 10%. Per avere di più bisognerebbe chiedere ai produttori stessi di aumentare la concentrazione di carne e pesce al di sopra dei valori minimi. Possiamo provare a chiederglielo.

**QUALITA’**  – Gli omogeneizzati, [come si evince dal sito del Ministero della Salute](http://www.salute.gov.it/alimentiParticolariIntegratori/paginaMenuAlimentiParticolariIntegratori.jsp?menu=infanzia&lingua=italiano), rientrano fra gli Alimenti destinati ad un’alimentazione particolare **(ADAP)** essendo alimenti per la prima infanzia e come tali sono fortemente disciplinati da norme nazionali ed Europee. Sono pertanto prodotti che hanno molti controlli. Il settore degli alimenti per l´infanzia è regolato dal decreto legislativo n. 111 del 27/1/92 . Questo decreto oltre a inglobare gli alimenti per l´infanzia tra i «prodotti alimentari destinati a un´alimentazione particolare», ribadisce che la produzione e l´importazione di tali prodotti è soggetta all´autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono previsti inoltre programmi di vigilanza annuale coordinati dall´Istituto Superiore di Sanità. Infine la produzione e il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti autorizzati espressamente dal Ministero della Sanità. Gli stessi produttori comunque hanno adottato una metodica di controllo della qualità che coinvolge l´intero processo produttivo. Scelta dei campi e dei pascoli più idonei, preferenza alle tecniche di coltivazione biologica che non usano pesticidi e diserbanti, allevamento che evita l´uso di qualsiasi sostanza auxinica. Ne risultano delle materie prime sostanzialmente esenti da rischi tossicologici. Inoltre l’utilizzo dei vasetti in vetro ha una motivazione precisa, solo il vetro può subire il processo di sterilizzazione a cui vengono sottoposti i vasetti dopo essere stati riempiti e sigillati. La sterilizzazione, che avviene ad alte temperature, garantisce che il prodotto ottenuto sia sterile, cioè esente da contaminazioni microbiche. Il vetro inoltre sopporta senza problemi anche il raffreddamento successivo che serve a creare il vuoto nello spazio che prima occupava il vapore. La confezione a questo punto è sottovuoto e può mantenere inalterato nel tempo il valore nutritivo, senza bisogno di aggiungere conservanti chimici. Il vetro inoltre è esente da cessioni dei suoi componenti, quindi l´alimento che contiene resta inalterato. Nonostante ciò più volte gli omogeneizzati sono stati messi al centro di analisi e inchieste. Ricordiamo [l’ultima inchiesta](http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2012/02/07/torino-inchiesta-su-omogeneizzati.html) del Procuratore torinese Raffaele Guarianello sulla telarca precoce causata da estrogeni forse contenuti negli omogeneizzati. Ma l’allarme maggiore è quello dell’EFSA sul Furano, “**composto organico che si forma nel corso di trattamenti termici degli alimenti e che si è rivelato cancerogeno in studi di laboratorio compiuti su animali.”** L’aspetto allarmante dell’ultimo bollettino del 2011 ([leggi il bollettino](http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/datex110901.htm)) è che ” **I risultati analitici, evidenziano che l’esposizione al furano è più elevata negli adulti e nei bambini piccoli: i principali apporti sono registrati rispettivamente nel caffè e in alimenti per l’infanzia in vasetti.”** Cosa fare allora? I**nformatevi e consumate gli omogeneizzati con coscienza, senza demonizzare marchi che investono da anni in ricerca. In alternativa potete produrvi gli omogeneizzati in casa puntando sia al risparmio che alla qualità. Attenzione però sempre alla provenienza degli alimenti che utilizzerete per i vostri bambini. LEGGETE SEMPRE L’ETICHETTA! ETICHETTIAMOCI!**

**Gli omogeneizzati sono validi, dal punto di vista nutrizionale, tanto quanto la carne fresca, cotta e frullata in casa?**
Anche se dal quarto mese in poi il lattante ha un apparato gastrointestinale più maturo che può accettare cibi solidi, è altrettanto vero che questi cibi devono essere proposti nella forma più digeribile possibile. L´importante è che la carne utilizzata sia molto magra e omogeneizzata. La carne magra contiene un tessuto connettivo più fine che con la omogeneizzazione si frantuma in fibre piccolissime. Più piccole sono le fibre più alta è la digeribilità. Nella preparazione casalinga, la frantumazione risulta più grossolana rispetto a quella industriale. Ecco perché soprattutto nei primi mesi di divezzamento è consigliabile la somministrazione di omogeneizzati pronti certamente più digeribili. Inoltre si ha la garanzia assoluta contro il rischio tossicologico di anabolizzanti, farmaci e pesticidi.

Margherita Caroli, responsabile dell’UO di nutrizione della ASL Brindisi: “Gli omogeneizzati di frutta hanno in media più calorie della frutta fresca. Ad esempio 100 g di omogeneizzato di pera di diverse marche contengono circa 70 Kcal contro le 35 di 100 g di pera fresca. Essendo omogeneizzati e avendo aggiunti zuccheri semplici hanno un alto indice glicemico che fa aumentare la secrezione di insulina con tutto quanto ne deriva. Inoltre, stimolano ancora di più la già innata preferenza del bambino per il gusto dolce e se i lattanti si abituano al gusto più dolce degliomogeneizzati è poi molto difficile abituare i bambini al gusto della frutta fresca. Se effettivamente il rischio dell’eventuale presenza di pesticidi è tanto alto allora si può usare benissimo la frutta biologica”.

Leggendo in giro **ho visto spesso che una delle ragioni che spinge a comprare gli omogeneizzati** (invece di prepararli a casa) **è perché questi non contengono aria**. Mi sono spesso chiesto quale problema potrebbe creare in un bambino di 4-6 mesi la presenza di piccole bolle d’aria nel cibo considerando anche che di solito il “baby food” (indipendentemente dal fatto che si parli di un omogeneizzato industriale o di semplice carne al vapore frullata a casa) viene sciolto in un liquido caldo, per cui mi aspetterei che l’aria presente scomparisse naturalmente

       Prezzo      Carne al Kg

**Mellin**:        €1,95          €30/Kg

**Plasmon**:   €2,09          €33/Kg

**Hipp**\*:         €2,48          €39/kg

Le dimensioni sono le medesime, 2×80 g e tutti contengono il 40% di carne.
I prezzi al Kg sono spiegati qui di seguito.

**4)** **Gli ingredienti che vanno a formare un omogeneizzato di carne** sono:

**Mellin**: Acqua di cottura, carne di manzo (40%), amido di mais, amido di riso, olio di semi di girasole, sale

**Plasmon**: Acqua di cottura, carne cotta di manzo (40%) amido di mais, olio di girasole, sale

**Hipp\***: Carne di manzo 40%, acqua di cottura, riso cotto

(NB, gli ingredienti sono ordinati in ordine decrescente di quantità, quindi **in due casi su tre l’ingrediente di maggior peso è… l’acqua di cottura**)

**8) Da dove vengono la frutta e la verdura?**
Hipp\* e Mellin non dicono nulla. La Plasmon invece è piuttosto dettagliata: la verdura proviene dall’Italia e dall’Ungheria; i cereali dall’Italia, Francia e Spagna; la frutta è di origine europea (ma a prevalenza italiana) e le banane provengono dal Brasile e dall’Ecuador.

**6)** Così come per i liofilizzati, **non ci è dato di sapere quali tagli di carne siano stati utilizzati.** L’unica eccezione è, per certi versi, rappresentata dall’omogeneizzato di prosciutto: nel caso della Mellin e della Plasmon la carne viene da una “coscia di maiale non stagionata”; La Hipp dice solo che è “coscia di maiale”.

**7) Da dove viene la carne? Dove vengono prodotti/confezionati gli omogeneizzati?**
Di nuovo, **non si sa**. L’unica che dice qualcosa, anche se molto vagamente, è la Plasmon che afferma:Gli allevamenti sono selezionati lontano da fonti di inquinamento. Gli stabilimenti di produzione sono solo italiani. Le carni sono accuratamente scelte e controllate

[J Chromatogr A.](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22542286) 2012 Oct 12;1259:221-6. doi: 10.1016/j.chroma.2012.03.096. Epub 2012 Apr 6.

# Determination of saturated-hydrocarbon contamination in baby foods by using on-line liquid-gas chromatography and off-line liquid chromatography-comprehensive gas chromatography combined with mass spectrometry.

[Mondello L](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Mondello%20L%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286)1, [Zoccali M](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Zoccali%20M%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Purcaro G](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Purcaro%20G%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Franchina FA](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Franchina%20FA%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Sciarrone D](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Sciarrone%20D%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Moret S](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Moret%20S%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Conte L](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Conte%20L%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286), [Tranchida PQ](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Tranchida%20PQ%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=22542286).

The present contribution describes an investigation directed towards the use of a rapid heart-cutting multidimensional LC-GC-FID method for the analysis of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH), contained in different types of homogenized solid baby food (fish, meat and fruit products). The fish and meat products all contained vegetable oil (sunflower), potentially an important source of mineral-oil contamination. Sixteen commercial baby food samples were subjected to analysis, with various degrees of MOSH contamination (from 0.3mg/kg to circa 14 mg/kg) found. Hence, MOSH contamination was found not only in the meat and fish products, but also in the fruit ones. A fruit-based baby food was lab-made, using the ingredients reported on the commercial product, and was found to be contaminated. The single ingredients were then subjected to LC-GC analysis, with corn starch and sugar found to be the source of contamination. For confirmation of the analytical findings, three of the sixteen samples were analyzed in two separate laboratories, using two distinct LC-GC methods, based on different interfaces. The results were confirmed, in qualitative terms, by collecting the LC fractions, relative to some of the food samples, and subjecting them to comprehensive two-dimensional GC-quadrupole mass spectrometry. Thus, mass spectral data were attained for the saturated hydrocarbons

[J AOAC Int.](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16640291) 2006 Mar-Apr;89(2):441-6.

# Sterol oxidation in meat- and fish-based homogenized baby foods containing vegetable oils.

[Zunin P](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Zunin%20P%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=16640291)1, [Salvadeo P](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Salvadeo%20P%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=16640291), [Boggia R](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Boggia%20R%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=16640291), [Evangelisti F](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=Evangelisti%20F%5BAuthor%5D&cauthor=true&cauthor_uid=16640291).

* 1University of Genova, Dipartimento di Chimica e Tecnologie Farmaceutiche e Alimentari, Via Brigata Salerno (ponte), 16147 Genova, Italy. zunin@dictfa.unige.it

Sterol oxidation was evaluated in commercial meat- and fish-based homogenized baby foods containing vegetable oil. Gas chromatography coupled with mass spectrometry (GC/MS) was used for the analytical determination of 7-ketocholesterol and 7-ketositosterol, which were chosen as markers of sterol oxidation in lipids of animal origin and vegetable origin, respectively. Cholestanetriol was also quantified, because its negative effects on atherogenesis and other biological processes are well known. In meat-based samples, the levels of 7-ketocholesterol and 7-ketositosterol were 22-89 and 11-40 microg/serving, respectively, whereas the cholestanetriol levels were 7-38 microg/serving. The 7-ketocholesterol/cholesterol percent ratio was characteristic of each kind of meat and related to the levels of unsaturated fatty acids of animal lipids. In fish-based samples, the cholestanetriol and 7-ketocholesterol levels per serving were significantly lower than in meat samples, but in fish fillets they were about 20-25%, instead of 40%, of the ingredients. The values of the 7-ketocholesterol/cholesterol percent ratio in fish-based products were close to the values computed for chicken or turkey-based products. The detected values of cholestanetriol showed that the addition of vegetable oil enhances the development of the indirect bimolecular pathway of cholesterol oxidation, which was even more favorable in fish-based products.