

Additivi nel pesce fresco?

Etichettatura ed additivi “di nuova generazione” ossia tutte quelle sostanze non utili tanto ad aumentare la conservazione del prodotto ma a renderlo più bello o più pesante (trattenenti di umidità)

Forse in pochi sono a conoscenza del fatto che anche il pesce, compreso quello fresco, come tanti altri tipi di alimenti non è esente dall’aggiunta di additivi. Ma ancora meno nota è che l’additivazione, per iniezione diretta o per immersione, può essere effettuata sui filetti ma anche sui pesci interi a volte al solo scopo di migliorare l’aspetto esteriore o rendere il pesce più “pesante” (perché trattenente di umidità).



A fronte di questo Eurofishmarket pubblicherà uno speciale tutto dedicato al mondo poco conosciuto degli additivi nel prodotto ittico. Verranno trattati sia quelli utilizzati da sempre che quelli “di nuova generazione” purtroppo non sempre dichiarati o consentiti dalla legge.

Eurofishmarket sta conducendo da un anno una approfondita indagine di mercato al fine di rilevare la presenza di additivi come polifosfati, ovoalbumina bovina, citrati, solo per fare alcuni esempi, andando a verificare i principali marchi di platessa fresca e surgelata e tante altre specie ittiche in commercio in tutti i principali circuiti di vendite sia a marchio che non.

Invito al controllo. Volete diventare partner della ricerca e verificare i filetti o specie ittiche intere di vostro interesse?

Per saperne di più contattateci scrivendo ad info@eurofishmarket.it