

Gamberi gonfiati con una sostanza gelatinosa, scatta l'allerta dopo il video virale



- 354

Un video, divenuto virale, preoccupa gli esperti del settore alimentare. Si tratta di un filmato che mostra delle lavoratrici asiatiche mentre iniettano una sostanza gelatinosa nei gamberi, con modalità decisamente opinabili dal punto di vista igienico.

La sostanza gelatinosa serve ad aumentare il volume dei gamberi e a farli pesare di più, ma questa procedura non è ammessa dalla normativa europea. Dopo la diffusione del video si sta cercando di capirne la provenienza, come riporta anche il Fatto alimentare, per capire anche se c'è il rischio che possano arrivare nel nostro paese.

La sostanza iniettata dalle lavoratrici asiatiche è la carbossimetilcellulosa, ovvero un addensante dall'aspetto colloso e trasparente ammesso nell'UE "quantum satis" nei gamberi e crostacei trasformati o precotti. La legge prevede che nel caso in cui venga usato l'additivo deve essere specificato nel prodotto, deve rispettare alcune quantità e deve corrispondere a una necessità per il miglioramento del prodotto e non finalizzata a ingannare il consumatore.

La veterinaria Valentina Tepedino, direttrice del periodico Eurofishmarket ha precisato: «Prima di tutto va detto che l'E466 non fa male alla salute, quindi il consumatore che assume in modo inconsapevole crostacei trattati non va incontro a problemi (l'additivo è presente anche nei dolci, nei farmaci, ecc). La potenziale pericolosità dell'aggiunta dell'additivo quando non viene dichiarato in etichetta, è da ricercare nelle modalità mostrate nel video. Le immagini mostrano l'iniezione di carbossimetilcellulosa nei gamberetti condotta senza particolare rispetto delle buone prassi igieniche e, poi bisognerebbe verificare se si tratta di un'operazione presente nel piano HACCP dell'azienda».

Mercoledì 25 Gennaio 2017, 17:53 - Ultimo aggiornamento: 27-01-2017 18:41

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE...

-