



☰ Menu

Acqua ossigenata nel pesce. Eurofishmarket lancia petizione per obbligarne la dichiarazione

In evidenza

Dimensione Font (/php/component/mailto/?

tmpl=component&template=sj_time&link=b24db70cbff7854fa38a9d40e8740a17b7863eb3)

(/php/rubriche/innovazione-e-sostenibilita/9871-acqua-ossigenata-nel-pesce-eurofishmarket-lancia-petizione-per-obbligarne-la-dichiarazione.html?tmpl=component&print=1)



L'azienda di consulenza e ricerca **Eurofishmarket** (<http://www.eurofishmarket.it/>), operante nel settore ittico, ha lanciato una petizione su **Change.org** per chiedere che sia espressamente dichiarato l'utilizzo di **perossido di idrogeno (acqua ossigenata)** nel pesce. L'intento è volto a tutelare il consumatore, che deve essere informato su ciò che acquista. A monte di tale iniziativa c'è una **Circolare del ministero della Salute (del 5 febbraio scorso, n. 3649)** che si esprime in senso favorevole in merito all'utilizzo, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati decongelati o congelati, di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, food grade, in quantità non superiori all'8% quale coadiuvante tecnologico. A fronte di questa possibilità però, ci sono parecchie aziende che non ricorrono per scelta all'utilizzo di additivi o coadiuvanti tecnologici, utilizzati da altri per alterare lo stato di freschezza del pesce, per aumentarne in modo fraudolento il peso oppure per colorarlo in modo tale da farlo sembrare più appetitoso. Proprio da questa contingenza scaturisce la necessità di fornire le giuste informazioni ai consumatori, in modo da aiutarli a distinguere i prodotti naturali da quelli trattati con additivi per un acquisto consapevole e uno scoraggiamento della concorrenza sleale. Alcuni trucchi ricorrenti atti a modificare l'aspetto del prodotto ittico affinché sembri più fresco sono: l'**acqua ossigenata**, usata per sbiancare e lucidare le carni, citrati o acido citrico, che rendono il pesce fresco e lucente, **polifosfati**, che grazie ad una proprietà "legante" aiutano il pesce a trattenere l'acqua. A seguire il **monossido di carbonio**, che protegge il pesce dall'ossidazione e mantiene il colore rosso vivo delle carni, e i **coloranti naturali** per colorare alcune specie ittiche. Proprio in relazione a queste modifiche sul pesce, nel 2011 Eurofishmarket aveva pubblicato i risultati di una ricerca riguardante proprio l'impiego di additivi, polifosfati, acqua ossigenata etc. Dallo studio emerse che nei campioni analizzati c'era la presenza di additivi ammessi dalla vigente normativa, ma anche di alcuni messi al bando. Inoltre, le etichette non riportavano nulla in merito.

[Log In](#)

[Tweet](#)



2

</php/rubriche/innovazione-e-sostenibilita/9871-acqua-ossigenata-nel-pesce-eurofishmarket-lancia-petizione-per-obbligarne-la-dichiarazione.html#startOfPageId9871>

VIDEO

ISCRIZIONE ALLA NEWSLETTER
