

Colorante tossico nella Coca Cola?

 lascuoladiancel.it/2012/03/12/colorante-tossico-nella-coca-cola/

La Scuola Di
AnceL

12/3/2012

Pubblichiamo oggi il contributo della dottoressa Valentina Viti su un tema di attualità in merito ai coloranti contenuti in alcune bibite gassate.

Dentro la segreta ricetta della Coca-Cola c'è un colorante, il **colorante caramello**, che potrebbe contenere un composto tossico, il 4-methylimidazole (4-MEI), caduto sotto i riflettori dell'associazione di consumatori americana *Centre for Science in the Public Interest* (CSPI).

Coca-Cola, Pepsi, le salse di soia e certe birre, sembrerebbero contenere tale sostanza tossica. Per alcuni esperti, il 4-MEI dovrebbe essere vietato negli alimenti, mentre per altri bisognerebbe bere più di 1000 lattine piccole di Coca-Cola per giorno per temere un'intossicazione.

Il CSPI sostiene che la menzione "colorante caramello" indicata sull'etichetta, può indurre i consumatori in errore: «leggendo colorante caramello, i consumatori pensano che questo è colorato con caramello, ma questo ingrediente non ha niente a che vedere con un caramello ordinario. È un concentrato di prodotti chimici che non esiste in natura», ha affermato Michael Jacobson, il presidente del CSPI. L'associazione americana raccomanda invece le seguenti denominazioni «colorante caramello generato dell'ammoniaca e del solfito» o ancora «colorante caramello chimicamente modificato».

In California, il limite massimo del colorante è stato fissato a 29 µg/die; una lattina piccola di Coca ne conterrebbe 142 a 146 µg. In Europa, la legislazione è meno costrittiva visto il limite massimo di 250 milligrammi di 4-MEI per chilogrammo al giorno.

Coca-Cola si è avviata a modificare la sua ricetta per adattarsi alla legge californiana, ma nega fermamente la pericolosità del 4-MEI. Diana Garza Ciarlante, un portavoce del gruppo, ha indicato che «la compagnia ha chiesto ai suoi fornitori di caramello di fare il necessario per soddisfare le esigenze dello stato della California». La ditta ha affermato che ciò non cambierebbe niente al gusto della Coca-Cola.

Peraltro, il gigante delle bevande procede a una piccola rivoluzione cambiando la ricetta per due suoi prodotti: Sprite e Nester. Entrambi conterranno così la stévia (un dolcificante a zero calorie ricavato dalle foglie della pianta erbacea arbustiva *Stevia rebaudiana*) al posto dello zucchero utilizzato abitualmente. Le versioni light di queste bevande non subiranno cambiamento di ricetta. Le due bevande vedranno così il loro tenore in zucchero ridotto del 30%, ma i fan di Coca-Cola approveranno tutte queste modifiche?

[Dottoressa Valentina Viti](#)

Fonte:

agro-media.fr — [Un colorant toxique dans le Coca-Cola?!](#)



Illustrazione di Gianluigi Marabotti

Nota del 13 marzo 2012

Data l'importanza della notizia e la diffusione della stessa, abbiamo provveduto ad approfondire l'argomento, andando a ricercare tutti i dati presenti in letteratura.

Per approfondimenti:

[*Coloranti alimentari cancerogeni? Non proprio*](#)