

Il cibo spazzatura nemico dei bimbi «Allergie aumentate del 34 per cento»

Di Fabrizio Geremicca

Studio del Ceinge su oltre 105 mila bambini. I più colpiti quelli al di sotto dei 3 anni

confezionati di serie, carni lavorate e pietanze surgelate preconfezionate. I ricercatori del Laboratorio di ImmunoNutrizione hanno dimostrato che questi alimenti sono in grado di alterare le funzioni del sistema immunitario del bambino favorendo lo sviluppo di allergia alimentare.

«I cibi ultra processati — spiega Roberto Berni Canani — sono molto ricchi di quello che fa male e poco o niente di quello che fa bene. Abbondano di zuccheri, sale, carboidrati e grassi idrogenati ma sono poveri di fibre, proteine, vitamine e minerali. Il loro successo dipende da altro: sono pronti da mangiare subito, al massimo dopo un veloce passaggio nel forno a microonde». Il problema è che, secondo uno studio recente condotto negli Stati Uniti, il 67 per cento delle calorie della dieta di un bambino proviene oramai da alimenti ultraprocesati. «E' una tendenza in forte crescita anche in ItaEbbene, lia», sottolinea il ricercatore. I risultati dello studio sono stati pubblicati sulla rivista di allergologia e di immunologia clinica *Journal of Allergy and clinical immunology*. Prosegue Berni Canani: «Abbiamo valutato comparativamente il consumo di alimenti ultraprocesati in una popolazione di pazienti pediatriche affette da allergia alimentare e in una popolazione di bambini sani.

Il consumo di alimenti ultraprocesati era quasi il doppio nei bambini che avevano sviluppato allergia alimentare rispetto ai bambini sani. In più, con una tecnica non invasiva che permette di studiare l'accumulo delle sostanze dannose presenti in quegli alimenti nella pelle dei bambini, utilizzata per la prima volta in età pediatrica in questo studio, abbiamo dimostrato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini affetti da allergia alimentare».

Poi va avanti: «Successivamente e per individuare un nesso causale tra esposizione a cibi ultraprocesati e sviluppo di allergia alimentare abbiamo condotto una serie di esperimenti su cellule umane. I risultati di questi esperimenti hanno evidenziato che i cibi spazzatura sono potenti induttori di allergia alimentare in quanto in grado di determinare severe alterazioni della barriera intestinale, infiammazione e forte risposta allergica». Ogni mese oltre 400 bambini giungono all'osservazione del Centro di Allergologia pediatrica dell'Azienda ospedaliera universitaria Federico II.

Riscontro ufficiale I risultati pubblicati su un'importante rivista internazionale di settore Il coordinatore Berti Canani: abbondano pietanze ultraprocesate.

[PressReader.com - Giornali da tutto il mondo](https://www.pressreader.com)

The screenshot shows the PressReader interface. At the top, there's a navigation bar with 'CATALOGO', 'PER TE', and 'ALTRO'. The main content area displays the article title 'Il cibo spazzatura nemico dei bimbi «Allergie aumentate del 34 per cento»' and the subtitle 'Studio del Ceinge su oltre 105 mila bambini. I più colpiti quelli al di sotto dei 3 anni'. Below the title, there's a list of tags: 'Vita sana', 'Cibi sani', 'Allergia', 'Malattia del sistema immunitario', 'Salute', 'Malattie', 'Salute dei bambini', 'Industria alimentare', 'Industria', 'Genitorialità', 'Famiglia'. The article text is visible in a grid layout, with the first column containing the main text and the second column containing a sidebar with 'Seguendo'.