

Primo Piano/Napoli
IL CEINGE

Con i cibi "spazzatura" più allergie nei bimbi

I "cibi spazzatura", ossia a basso valore nutrizionale e a elevato contenuto di grassi o zuccheri tipici delle preparazioni industriali, come merendine, bibite analcoliche zuccherate, dolci, pane e focacce confezionati di serie facilitano la comparsa di allergie alimentari nei bambini.

Lo indica la ricerca italiana condotta al Ceinge Biotecnologie avanzate e pubblicata sul Journal of Allergy and Clinical Immunology.

Condotta su 105.151 bambini in Campania, lo studio indica che negli ultimi dieci anni le allergie alimentari sono aumentate del 34% e che sono triplicate nei bambini con meno di tre anni; inoltre dal confronto fra bimbi con allergie alimentari e bimbi sani, è emerso che nei primi il consumo di cibi ultra-processati era quasi doppio, osserva il coordinatore della ricerca, Roberto Berni Canani.

RIPRODUZIONE RISERVATA

20 Primo Piano Napoli
L'emergenza salute
Sanità, nuova aggressione «Subito i presidi di polizia negli ospedali in trincea»
Raid nella clinica Villa dei Fiori di Acerra
Escalation da inizio anno: un caso al giorno
L'Allarme
Michele di Bari ha convocato per martedì 9 gennaio una riunione del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica presso il Palazzo di Giustizia...