

Allergie nei bambini, studio italiano incolpano un alimento che in tanti mangiano

Di Salvatore Lavino

Alcuni esperti hanno notato un motivo scatenante di allergie nei bambini in fatto di alimentazione che fa suonare mille campanelli d'allarme.

Allergie nei bambini, uno studio italiano che porta la firma del Ceinge Biotecnologie avanzate "Franco Salvatore" fa sapere che potrebbero esserci delle possibili cause scatenate dalla alimentazione quando le stesse si presentano.

Si parla per l'appunto di allergie nei bambini che riguardano proprio l'ambito alimentare. La assunzione in quantità non consone rispetto a quelli che sono i consueti criteri dettati dai maggiori soggetti mondiali e nazionali porta ad avere delle conseguenze sulla salute.

Tutto ciò fornisce una idea ben precisa su cosa mangiare e quanto. E tali indicazioni servono per evitare fenomeni decisamente brutti come l'obesità infantile, che vede l'Italia davanti a tutti i Paesi dell'Unione Europea.

Adesso questo studio condotto da specialisti del settore e compiuto su 105.151 bambini fa sapere che c'è stato un aumento del 34% delle allergie alimentari individuate e che lo stesso si è manifestato in certe condizioni ben specifiche.

Allergie nei bambini, il dato che inquieta

Gli esperti autori della rilevazione in questione si sono accorti che il già citato 34% di allergie nei bambini di tipo alimentare riscontrato in più negli ultimi dieci anni rispetto ai dati precedenti al 2013 è risultato avere una incidenza più marcata nei bimbi con meno di 3 anni di età.

La colpa di tutto questo è da individuare nel cibo spazzatura, costituito da alimenti ultra processati. Che a quanto pare non mancano neppure per soggetti di pochissimi anni di vita. In pratica il consumo di cibo spazzatura favorisce la tendenza a sviluppare allergie di tipo alimentare già in tenerissima età.

Questa tipologia di cibo dannoso si riconosce per la elevata presenza di zuccheri, grassi, sali e per la loro conformazione prettamente industriale. Quindi sotto accusa ci sono:

merendine;

snack confezionati sia dolci che salati;

pizze e patatine surgelate;

hamburger;

würstel;

hot dog;
bibite zuccherate;
dolci elaborati;
pane e focacce confezionati di serie;
carni lavorate;
pietanze surgelate preconfezionate.

Questi prodotti, che non hanno alcun valore nutrizionale come ad esempio presenza di proteine, vitamine, fibre e sali minerali, finiscono con l'intaccare il sistema immunitario dei più piccoli. Ed è in queste condizioni che traggono origine le allergie nell'alimentazione.

[Allergie nei bambini, studio italiano incolpano un alimento che in tanti mangiano - RicettaSprint.it](https://www.ricettasprint.it/allergie-nei-bambini-studio-italiano-incolpano-un-alimento-che-in-tanti-mangiano)

Tutto ciò che mangia una baby non pratica se non mangiare e quanto. E tutti indicano sempre per evitare insomma decisamente tutti come l'obesità infantile, che vede l'Italia davanti a tutti i Paesi dell'Unione Europea.

Adesso questo studio condotto da specialisti del settore e compilato su 100.111 bambini ha saputo che c'è stato un aumento del 24% delle allergie alimentari individuali e che lo stesso si è manifestato in certe condizioni ben specifiche.

Allergie nei bambini, il dato che inquieta



Immagine: che serve: marenza (freemove/istock)

Gli esperti autori della rilevazione in questione si sono accorti che il più citato 24% di allergie nei bambini di tipo alimentare riscontrato in più negli ultimi dieci anni rispetto ai dati precedenti al 2012 è risultato avere una incidenza più marcata nei bimbi con meno di 3 anni di età.

La colpa di tutto questo è da attribuire nel cibo iperazzerato, costituito da alimenti ultra processati. Che è quanto pare non nascono neppure per cogere di pochissimi anni di vita. In pratica il consumo di cibo iperazzerato favorisce la tendenza a sviluppare allergie di tipo alimentare già in tenera età.

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE: [Tutto sul cibo iperazzerato, un Paese 7 ha fatto e i risultati sono pazzeschi](#)