Scritto da Red.
Lunedì 24 Ottobre 2022 09:44



CAMPOBASSO – Non solo nei pesci. Le microplastiche sono state riscontrate anche in altri prodotti alimentari, tra cui birra, sale, miele e zucchero. L'attenzione degli scienziati è massima per scongiurare rischi per l'uomo. In tal senso Unimol – si legge in un comunicato – sta portando avanti progetti specifici. L'Università degli Studi del Molise, con i ricercatori del corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari è, infatti, in prima linea nello studio delle microplastiche negli alimenti. L'obiettivo è anche tutelare le produzioni tipiche locali.

Le microplastiche, tra i contaminanti emergenti, sono di particolare attenzione per la comunità scientifica, a causa dei pochissimi studi sul monitoraggio relativo alla loro presenza negli alimenti e la scarsità di conoscenze sui potenziali effetti dannosi sull'uomo e sull'ambiente più in generale. Tra le fonti di esposizione, come l'inalazione e il contatto cutaneo, l'ingestione rappresenta la via principale di ingresso delle microplastiche nel corpo umano.

Fino ad ora, la presenza delle microplastiche è stata documentata in prodotti alimentari come il sale, birra, miele e zucchero, in concentrazioni comprese tra 550-681 particelle/kg, 12-190 frammenti/L e 32 frammenti/kg, rispettivamente. Tuttavia, l'alimento maggiormente interessato da tale fenomeno di contaminazione è il pesce.

Gli organismi marini, infatti, sono maggiormente esposti alle microplastiche, a causa del rilevante inquinamento marino da plastica. I fattori determinanti la frammentazione sistematica dei rifiuti plastici e la conseguente produzione delle microplastiche sono la radiazione UV e le onde. Gli organismi marini ingeriscono le microplastiche attraverso la filtrazione o l'attività di

predazione, durante la quale le microplastiche vengono confuse per la preda. Nei tessuti edibili di alcune specie di pesce, la concentrazione di microplastiche è risultata pari a 124 particelle/kg. I polimeri più diffusi sono il polistirene, polietilene e poliammide.

Da un punto di vista tossicologico, le informazioni disponibili sono ancora controverse. Come evidenziano gli studi condotti dai ricercatori dell'Università degli Studi del Molise su organismi marini vertebrati e invertebrati hanno mostrato alterazioni di pathways metabolici, produzione di stress ossidativo e disturbo del metabolismo energetico.

Evidenze scientifiche sembrerebbero supportare l'ipotesi secondo la quale questi effetti possano manifestarsi anche nell'uomo. Studi ulteriori sono necessari per monitorare la presenza e le fonti di contaminazione degli alimenti e gli effetti derivanti dalla ingestione continua nel tempo delle microplastiche.