

31 gennaio 1996 0:00

DAI MITI ALLA MODA: DALLA METIONINA AD OLESTRA

Roma, 31 gennaio 1996. Che il passaggio di Olestra nell'intestino non sia privo di effetti collaterali lo hanno già sbandierato alcune associazioni di consumatori americane: gli esperimenti sui volontari hanno dimostrato che il consumo di Olestra porta a crampi intestinali, diarrea e flatulenza.

Stiamo parlando del nuovo olio sintetico che non fa ingrassare, messo a punto dalla Procter & Gamble. Si tratta di una macromolecola, che per dimensioni e struttura, non viene intaccata dagli enzimi digestivi del nostro intestino e quindi non viene assorbita. Si può usare per condire e friggere, senza apportare una sola caloria.

Come la metionina, presentata come l'elisir di lunga vita, il nuovo olio sintetico realizzerebbe il sogno di molti obesi o comunque di persone che non vogliono ingrassare, ma nello stesso tempo non intendono rinunciare ai piaceri di un condimento, l'olio, ad alto valore calorico.

Rimane comunque il problema delle interferenze con altre sostanze, in particolare con le vitamine cosiddette liposolubili (solubili nel grasso), che sono la A, D, F e K. Consistenti cali di assorbimento, in particolare della vitamina A, D ed E sono stati accertati, tanto che la Procter & Gamble pensa di aggiungerli all'olio sintetico.

Ma il nuovo olio sintetico farà dimagrire gli occidentali, alla ricerca della perfetta forma? Prodotti leggeri -dichiara Primo Mastrantoni, segretario nazionale dell'Aduc- privi cioè di grassi o con minori quantità di zuccheri, non hanno risolto il problema del sovrappeso: il consumatore cerca comunque compensazioni caloriche consumando maggiori quantità di cibo, sicché il peso in più non va giù.

Rimane Olestra, che, una volta messo sul mercato, farà sognare molte persone alla ricerca di un ideale di peso, che probabilmente non verrà mai, a meno che non si voglia cambiare il proprio regime alimentare.