22 ottobre 1997 0:00

ALIMENTI SOTTO VUOTO

Roma, 22 ottobre 1997. Gli alimenti sotto vuoto non sono quei campioni di igiene e sicurezza declamati dai loro produttori. Il sistema di lavorazione -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- potrebbe lasciare tracce di vapori di oli minerali dannosi per la salute. I residui di questi oli, assorbiti dal prodotto alimentare, possono provocare allergie e danneggiare il sistema nervoso centrale oltre a dare un sapore sgradevole agli alimenti.
Per evitare questi inconvenienti gli impianti dovrebbero dotarsi di filtri migliori, per esempio quelli ai carboni attivi. In Germania, meta' degli impianti non li hanno, e in Italia?