

Naturale non sempre è salutare

Allarme in Kenya per le aflatossine

SVIP

02_12_2019



Anna Bono



Non tutto ciò che è “naturale”, biologico, OGM free fa bene. Si chiama Sue's Naturals e propone una gamma di cibi “naturalisti e salutari”. Ma è una delle sette ditte alle quali il Kenya Bureau of Standards, la commissione di controllo dei prodotti keniani e di importazione, ha ordinato di ritirare tutto il burro di arachidi messo in commercio dopo che a un controllo sono stati rilevati livelli elevati di aflatossine, una delle sostanze

tossiche più potenti, superiori alle parti consentite. Non sarà “naturale”, e come tutti i prodotti OGM è stato oggetto di battaglie per escluderne la vendita che hanno avuto successo in molti paesi, ma, ad esempio, una varietà OGM di mais interrompe la produzione di aflatossine. Sempre in Kenya, una ricerca svolta da una emittente televisiva locale ha portato alla scoperta che su 12 marche di farina di mais e di frumento testate, solo due non presentavano tracce di aflatossine. In tre la presenza di aflatossine superava di alcuni punti i livelli consentiti. Il Kenya Bureau of Standards all'inizio di novembre ha sospeso cinque marche di farina di mais contenenti aflatossine e ha avvisato il pubblico di non usarle. Il ministro dell'agricoltura Mwangi Kiunjuri ha confermato che il problema esiste da anni aggiungendo di essere preoccupato anche per il fatto che degli animali allevati per il consumo alimentare, ad esempio le mucche, possano mangiare cibo contaminato da aflatossine e trasferirle ai consumatori. In effetti già nel 2009 l'allora direttore del Kenya Bureau of Standards, Kioko Mangeli, aveva lanciato l'allarme dicendosi certo che entro 10-15 anni ci sarebbero stati molti casi di cancro dovuti al mais contaminato. I medici consultati dopo le recenti scoperte di cibi contaminati hanno messo in relazione la prevalenza di cancro al fegato e al collo dell'utero nella regione della Rift Valley con gli alti livelli di aflatossine rinvenuti nel mais.