



HIGHLIGHTS LA CHIMICA ALLO SPECCHIO

di Claudio Della Volpe - claudio.dellavolpe@unitn.it

Chimica ingannatrice

Con la fine dell'anno della chimica non sono finiti i discorsi sulla chimica; anzi!

Ne ho trovato uno molto stimolante in uno dei più seguiti blog italiani di chimica, quello di *Scienza in cucina* di Dario Bressanini [1].

È un blog uno dei cui cavalli di battaglia è, giustamente, la questione della indistinguibilità delle molecole "naturali" e sintetiche; nel caso specifico Bressanini presenta alcune informazioni sull'estrazione e l'uso delle antocianine da carota nera e conclude dicendo che è comunque contrario all'uso di coloranti laddove uno non se lo aspetta: e le antocianine da carota nera si usano nello yogurt alla fragola che sembrerebbe proprio un caso dove uno non si aspetta di trovare coloranti. La discussione è interessante, vengono fuori vari temi: il fatto che si usino coloranti di tipo diverso, in che quantità, che si usino aromi, e che in definitiva lo yogurt alla fragola di fragola vera e propria ne contenga, in genere, solo uno zinzino, il resto è fatto di molecole che ingannano vista, gusto e olfatto.

Uno dei lettori, diciamo A, interviene dicendo che colorare uno yogurt alla fragola con il succo di carota gli pare un assurdo e che però si trovano prodotti senza questo trucco già sugli scaffali del supermercato; non solo chiarisce che ciò che lo fa arrabbiare è che: *emulare il colore della fragola usando la carota lo trovo una presa in giro*.

A questo punto un secondo lettore, un habitué del sito, chiamiamolo B, interviene e sostiene che la situazione è questa perché è il consumatore a volerlo e che l'industria asseconda solo il comportamento istintivo del consumatore.

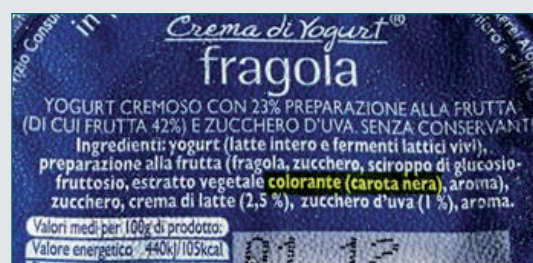


Si sviluppa una accesa discussione in cui A ricorda che anche il prodotto senza il colorante "abusivo" è un prodotto commerciale, costa uguale ed è diffusissimo. B aggiunge che le carote nere non si trovano perché come prodotto agricolo hanno spesso "difetti" e quindi sono più costose delle normali carote arancioni. Alla fine B non sostiene l'argomento e manda A a quel paese; a questo punto la discussione, che è ancora in corso, degenera, peccato perché aveva cominciato ad affrontare un altro problema e cioè se i coloranti usati nell'industria alimentare siano "naturali" o sintetici. Vedremo nei prossimi giorni.

Comunque è possibile trovare un'informazione scientifica sul problema nella letteratura; per esempio nel rif. [2] si trova che esistono un certo numero di coloranti del tutto sintetici, mentre altri sono sintetici ma sono copie di sostanze naturali ed altri infine sono solo estratti da sostanze naturali, come appunto le antocianine di carota nera.

Perché vi racconto questa storia?

Perché mi sembra che esemplifichi il rapporto fra il grande pubblico e la chimica; A rifiuta un uso della chimica che è sostanzialmente un inganno per il consumatore, un inganno non necessario, il cui scopo non è ben chiaro; probabilmente si tratta degli interessi della ditta produttrice che aggiunge yogurt bianco, colorante "naturale" da carota nera e aroma (?) ed un pizzico di fragola (al massimo il 42% del 23% ossia meno del 10%) mentre altri invece fanno un effettivo yogurt alla fragola, per la cronaca si tratterebbe della latteria sociale di Merano. Dal loro sito [3] si vede che usano il doppio di frutta (20%), zucchero e yogurt e nessun aroma o colorante; d'altronde un buon aroma sintetico costa ben più delle fragole!



Quale azienda fa più profitti? Non so, occorrerebbero i costi di produzione e forse la grande multinazionale riesce a spun-

tarne di minori, usando la chimica come inganno dei sensi.

Il punto è proprio questo; non c'è nulla di illegale, ma molto di poco etico: è etico usare la chimica per ingannare i sensi del consumatore per farci soldi? Chi paga per questa immagine ingannatrice della chimica? È presto detto: NOI! I Chimici, accusati di fare uno sporco mestiere di bugiardi; il lettore B sostiene che è il consumatore a volerlo, ma si potrebbe obiettare che assecondare la parte peggiore di ciascuno di noi per scopi poco nobili non è poi così etico. E certo la pubblicità di queste multinazionali, tutta basata su un uso strumentale del corpo femminile, giocherà un qualche ruolo nell'orientare i gusti del consumatore medio.

Siamo alle solite, basta guardarsi intorno ed esce immediatamente fuori il motivo per cui *chimico* è una parolaccia: il grande pubblico si è ormai accorto che la chimica è spesso uno strumento di inganno dei sensi allo scopo di aumentare i profitti di qualcuno. Voi che ne dite?

Immagini tratte dal sito:

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it>

Bibliografia

- [1] <http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2012/01/16/il-colore-viola/>
- [2] *International Journal of Food Science and Technology*, 2000, **35**, 5.
- [3] www.lattermerano.it/it/media/download/41-0.html