

Alimentare, tutti i benefici del succo di limone

Nell'industria alimentare è frequente l'utilizzo di sostanze acidificanti che vengono utilizzate per abbassare il pH dei prodotti e renderli più stabili, conservabili più a lungo. Troviamo acidificanti, ad esempio, nelle confetture, nelle merendine, nella ricotta, etc. L'acidificante più frequentemente utilizzato è l'acido citrico, che nell'immaginario collettivo, è ritenuto estratto dai limoni, ma non è così, almeno non è più così.

L'acido citrico utilizzato dall'industria alimentare è di derivazione transgenica, è prodotto da un microorganismo, l'*Aspergillus niger*, che è stato modificato geneticamente, per renderlo capace di produrne grosse quantità a livello industriale. Così quando leggiamo nell'elenco degli ingredienti "acido citrico" dobbiamo sapere che si tratta di un prodotto ottenuto da un microorganismo Ogm, per la maggior parte prodotto in Cina (ogni anno l'Italia importa circa 15 milioni di chilogrammi di acido citrico dalla Cina!).

Paradossalmente l'acido citrico è anche un additivo consentito dai soliti, ineffabili, regolamenti Ue, come ingrediente nei prodotti biologici! Certo, la produzione di acido citrico dall'*Aspergillus niger* Ogm sarà anche un processo meno costoso dell'estrazione dai limoni, ma volete mettere la differenza? Allora leggiamo bene le etichette e scegliamo prodotti che utilizzano succo di limone come acidificante (in attesa di avere un sistema di etichettatura trasparente che ci dica anche se si tratta di limoni italiani).