

Leggere le etichette

Inviato da Loredana

domenica 02 dicembre 2007

Ultimo aggiornamento mercoledì 05 dicembre 2007

L'etichetta, una conquista per il consumatore che deve essere informato; troppo spesso però l'etichetta "parla", ma il consumatore non capisce; sovente infatti dietro a sigle e termini poco chiari si celano sostanze che potrebbero risultare pericolose o anche solo sgradite; per capire meglio, c'è iofacciocosi.com

Sulle etichette dei cibi appaiono spesso gli additivi contenuti nei prodotti, ma non sempre il consumatore sa di cosa si tratti; spesso infatti, gli additivi vengono indicati con sigle e termini (volutamente?) astrusi; proprio per conoscere meglio quello che comperiamo e, cosa più importante, quello che mangiamo, ve ne segnaliamo due, spiegandovi a cosa si riferiscono.

E338 - Acido ortofosforico

si tratta di un correttore di acidità che è facile trovare tra gli ingredienti delle bevande analcoliche a base di cola, quindi è molto diffuso; viene impiegato anche come antiossidante e aromatizzante.

E406 - Agar agar

è il tipico addensante e gelificante che ritroviamo nelle confezioni di budini, gelati, marmellate, ma anche nella carne in scatola e nelle caramelle; è molto probabilmente uno degli additivi maggiormente utilizzati; si estrae dalle alghe rosse.