



## ALIMENTAZIONE: CARNI ROSSE, PULINA E MELE (ATENEI SS E PI): QUELLE SARDE CONTRASTANO IL CANCRO

(CHB) - Cagliari, 06 nov 2015 - "Le carni ovine e bovine sarde possono contrastare i tumori" è il titolo dell'intervento di Giuseppe Pulina (Università di Sassari) e Marcello Mele (Ateneo di Pisa) pubblicato oggi su La Nuova Sardegna a proposito dell'allarme lanciato alcuni giorni fa dall'Oms sul presunto rischio cancro derivante dal consumo di carne rossa.

"Le carni bovine e ovine dalla Sardegna - specificano i due docenti universitari - e ottenute da animali prevalentemente al pascolo e con rigidi protocolli di benessere animale adottati dagli allevatori, contengono sostanze nutraceutiche quali il Cla in grado di contrastare, questo sì scientificamente accertato, i processi coinvolti con la carcinogenesi". Pulina e Mele ripercorrono pubblicato su The Lancet Oncology, chiarendo che "il parere (...) deriva proprio dalla letteratura scientifica tutt'altro che univoca nell'indicare un'associazione tra carni rosse e cancro; anche per le carni trasformate, malgrado le evidenze sperimentali siano più rilevanti, rimangono ampi margini di incertezza, quantomeno sulle quantità consumabili in relazione al rischio. La qualità nei controlli delle filiere carni italiane sono sufficienti a garantire il consumatore nei confronti di questo e di altri rischi di tipo tossicologico. Non bisogna dimenticare poi che molti salumi commercializzati in Italia, soprattutto i prosciutti crudi, non contengono i nitrati e i nitriti indicati quale causa della cancerogenità delle carni trasformate. La nota larc ricorda che i composti derivanti dai nitrati e nitriti (Noc) e gli idrocarburi policiclici aromatici (Pah) sono la causa della presunta cancerogenità delle carni. Tuttavia, anche sulla reale tossicità dei Noc esistono studi che mostrano come nitrati e nitriti possono anche essere metabolizzati in ossido nitrico e, come tale, promuovere un beneficio cardiovascolare. Va aggiunto, infine, che le carni trasformate non sono le uniche fonti nell'alimentazione dell'uomo per Noc e Pah: molti tipi di vegetali freschi (lattughe, sedani, carote, spinaci, cavoli, rucola, ecc..) sono fonti significative sia di Noc sia di Pah, mentre i prodotti da forno, diversi tipi di bevande e i frutti di mare sono certamente fonti primarie di Pah". (CHARTABIANCA) red

[Chiudi](#)

### Avviso ai lettori

La notizia che stai per leggere è soltanto un esempio gratuito dell'innovativo notiziario politico-economico specializzato di Chartabianca **accessibile esclusivamente su abbonamento**.

Chartabianca è una **testata giornalistica indipendente** rivolta a istituzioni, enti locali, società pubblica e private, associazioni di categoria, consorzi, liberi professionisti etc. che hanno la necessità di uno **strumento di lavoro** che gli garantisca un'informazione in tempo reale, neutra e approfondita sui temi di loro specifico interesse.

Come tutti i **servizi di qualità**, anche l'informazione giornalistica ha necessariamente un costo.

Per informazioni su attivazione e costi di abbonamento al notiziario Chartabianca [clicca qui](#)