

Cibo spazzatura, triplicate le allergie alimentari nei bambini con meno di tre anni

Di Cristina Gambini

Il cosiddetto “cibo spazzatura” è una locuzione usata per indicare quel cibo considerato malsano a causa del suo bassissimo valore nutrizionale e all’elevato contenuto di grassi o zuccheri. Oltre a essere tra i primi responsabili di obesità nei bambini, il cibo spazzatura facilita la comparsa di allergie alimentari. Una ricerca italiana effettuata al “CEINGE-Biotecnologie avanzate Franco Salvatore”, pubblicata sul *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, ha indagato sul preoccupante trend in continuo aumento di incidenza e prevalenza dei casi di allergia alimentare in età pediatrica nel mondo occidentale.

Lo studio

La ricerca ha coinvolto 105.151 bambini in Campania. Tale studio ha mostrato che, negli ultimi dieci anni, le allergie alimentari sono aumentate del 34% circa e inoltre, sono triplicate nei bambini con meno di tre anni. “Dal confronto tra bambini con allergie alimentari e bambini sani è emerso che nei primi il consumo di cibi ‘ultra-processati’ era quasi doppio”, ha asserito il coordinatore della ricerca, Roberto Berni Canani, responsabile del Programma Dipartimentale di Allergologia Pediatrica presso il Dip. di Scienze Mediche Traslazionali e responsabile del Laboratorio di Immunonutrizione presso CEINGE Biotecnologie Avanzate, Università degli Studi di Napoli Federico II. “Abbiamo valutato comparativamente il consumo di alimenti ultra-processati in una popolazione di pazienti pediatrici affetti da allergia alimentare e in una popolazione di bambini sani – ha spiegato il Prof. Berni Canani – ebbene, il consumo di alimenti ultra-processati era quasi il doppio nei bambini che avevano sviluppato allergia alimentare rispetto ai bambini sani. In più, con una tecnica non invasiva che permette di studiare l’accumulo delle sostanze dannose presenti in questi alimenti nella pelle dei bambini, utilizzata per la prima volta in età pediatrica in questo studio, abbiamo dimostrato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini affetti da allergia alimentare”.

Trend in crescita in Italia

Dopo aver rilevato un aumento significativo dei casi, i ricercatori hanno accertato infatti come hamburger, würstel, hot dog, patatine fritte, bibite zuccherate, dolci elaborati e simili, siano in grado di alterare le funzioni del sistema immunitario del bambino favorendo lo sviluppo di allergia alimentare. “La composizione dei cibi ultra-processati – ha chiarito Berni Canani – si può semplicemente sintetizzare così: sono molto ricchi di quello che fa male e poco o niente di quello che fa bene. Sono ricchi di zuccheri, sale, carboidrati e grassi idrogenati e poveri di fibre, proteine, vitamine e minerali. Il loro successo dipende da altro: sono buoni e sono pronti da mangiare subito, al massimo dopo un veloce passaggio nel forno a microonde. Secondo uno studio recente condotto negli Usa – ha infine sottolineato Berni Canani – il 67% delle calorie della dieta di un bambino proviene ormai da alimenti

ultra-processati. Succede negli Stati Uniti. Ma è una tendenza in forte crescita anche in Italia”.

[Cibo spazzatura, triplicate le allergie alimentari nei bambini con meno di tre anni – La Discussione](#)

The image shows a screenshot of a news article on the website 'La Discussione'. At the top, the website's logo and name are visible, along with navigation links like 'Home', 'Attualità', 'Economie', 'Cultura', 'Sport', 'Opinion', 'Archivio', and 'Contatti'. The main headline reads 'Cibo spazzatura, triplicate le allergie alimentari nei bambini con meno di tre anni'. Below the headline, there is a sub-headline 'Lo studio' and a short paragraph summarizing the findings. To the right of the article, there are several advertisements, including one for 'Sanitas' and another for 'MEKTRA'. The article text is partially obscured by these ads.

La Discussione
- Fondata da Alcide De Gasperi -

Sanitas

STUDIO DIGITALE

Nuove agevolazioni statali per le imprese

Cibo

Cibo spazzatura, triplicate le allergie alimentari nei bambini con meno di tre anni

di Cinzia Gambini @cuzato, 6 gennaio 2024 • 1338

Il cosiddetto "cibo spazzatura" è una locuzione usata per indicare quel cibo considerato malsano e causa del suo bassissimo valore nutrizionale e dell'elevato contenuto di grassi e zuccheri. Oltre a essere tra i primi responsabili di obesità nei bambini, il cibo spazzatura facilita la comparsa di allergie alimentari. Una ricerca italiana effettuata al "CEINGE Biotecnologie Avanzate Franco Saccone", pubblicata sul Journal of Allergy and Clinical Immunology, ha indagato sul preoccupante trend in continuo aumento di incidenza e prevalenza dei casi di allergia alimentare in età pediatrica nel mondo occidentale.

Lo studio

La ricerca ha coinvolto 105.151 bambini in Campania. Tale studio ha mostrato che, negli ultimi dieci anni, le allergie alimentari sono aumentate del 34,5% circa e inoltre, sono triplicate nei bambini con meno di tre anni. "Dal confronto tra bambini con allergie alimentari e bambini sani è emerso che nei primi il consumo di cibi ultra-processati era quasi doppio", ha spiegato il coordinatore della ricerca, Roberto Senti Casati, responsabile del Programma Dipartimentale di Allergologia Pediatrica presso il Dip. di Scienze Mediche Tradizionali e responsabile del Laboratorio di Immunonutrizione presso CEINGE Biotecnologie Avanzate, Università degli Studi di Napoli Federico II. "Abbiamo valutato comparativamente il consumo di alimenti ultra-processati in una popolazione di pazienti pediatrici affetti da allergia alimentare e in una popolazione di bambini sani - ha spiegato il Prof. Senti Casati - ebbene, il consumo di alimenti ultra-processati era quasi il doppio nei bambini che avevano sviluppato allergia alimentare rispetto ai bambini sani. In più, con una tecnica non invasiva che permette di studiare l'accumulo delle sostanze danirose presenti in questi alimenti nella pelle dei bambini, utilizzata per la prima volta in età pediatrica in questo studio, abbiamo dimostrato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini affetti da allergia alimentare".

MEKTRA