

BENESSERE

“Cibo spazzatura legato alle allergie infantili: uno studio rivela un collegamento”

Il cibo spazzatura e l'aumento delle allergie alimentari nei bambini

Uno studio condotto dal Ceinge Biotecnologie avanzate 'Franco Salvatore' ha rivelato che il consumo di cibo spazzatura è uno dei principali responsabili dell'aumento delle allergie alimentari nei bambini. La ricerca è stata condotta su un campione di 105.151 bambini della Regione Campania, e ha evidenziato un aumento significativo dei casi di allergia alimentare, pari al 34%, nell'ultimo decennio. In particolare, l'aumento è stato tre volte maggiore nei bambini sotto i 3 anni.

Secondo il team di ricerca guidato dal professor Roberto Berni Canani, ordinario di Pediatria e direttore del programma di Allergologia pediatrica dell'Università Federico II di Napoli, il consumo di alimenti ultra-processati è fortemente correlato all'aumento delle allergie alimentari. Questi alimenti, a basso valore nutrizionale e ricchi di grassi e zuccheri, sono tipici delle preparazioni industriali come merendine, snack confezionati, pizze surgelate, hamburger, bibite analcoliche zuccherate e dolci elaborati.

Secondo il professor Canani, “la composizione dei cibi ultra-processati si può 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”. Uno studio condotto negli Stati Uniti ha rivelato che il 67% delle calorie nella dieta di un bambino proviene da alimenti ultra-processati, una tendenza in forte crescita anche in Italia.

Lo studio ha anche evidenziato che il consumo di alimenti ultra-processati era quasi il doppio nei bambini affetti da allergie alimentari rispetto ai bambini sani. Inoltre, utilizzando una tecnica non invasiva per studiare l'accumulo di sostanze dannose nella pelle dei bambini, i ricercatori hanno dimostrato un accumulo molto maggiore di queste sostanze nei tessuti dei bambini affetti da allergie alimentari.

Per confermare il nesso causale tra il consumo di cibi ultra-processati e lo sviluppo di allergie alimentari, sono stati condotti esperimenti su cellule umane. I risultati hanno evidenziato che i cibi spazzatura sono potenti induttori di allergie alimentari, in quanto causano alterazioni della barriera intestinale, infiammazione e risposta allergica.

Il professor Canani sottolinea l'importanza di ridurre drasticamente il consumo di alimenti ultra-processati e di favorire il consumo di alimenti freschi e nutrienti come frutta, verdura, olio d'oliva, pesce e legumi. Questa semplice strategia di prevenzione potrebbe contribuire a contrastare il preoccupante aumento delle allergie alimentari nei bambini.

Lo studio, pubblicato sul Journal of Allergy and Clinical Immunology, è stato sostenuto dal Piano

nazionale di ripresa e resilienza dell'Unione europea – Next Generation Eu e dal ministero della Salute. I risultati sono di grande importanza per comprendere le cause dell'aumento delle allergie alimentari nei bambini e per promuovere una dieta sana ed equilibrata fin dalla prima infanzia.

["Cibo spazzatura legato alle allergie infantili: uno studio rivela un collegamento" - Occhioche -](#)



The image shows a screenshot of a news article from the website 'OCCHIO THE ORIGINAL OCCHIOCHE.IT'. The article is titled "Cibo spazzatura legato alle allergie infantili: uno studio rivela un collegamento" and is categorized under "RISERCHIA". It was published on 5 January 2024. The main image shows a tray of fast food including a burger, fries, and drinks. The article text discusses a study by Ceinge Biotechnologie avanzate 'Franco Salvatore' which found that the consumption of fast food is one of the main causes of the increase in food allergies in children. It also mentions a study by Professor Roberto Betri Canani from the University of Naples, which found a correlation between the consumption of ultra-processed foods and the increase in food allergies.

OCCHIO
THE ORIGINAL OCCHIOCHE.IT

HOME ATTUALITÀ LIFESTYLE BENESSERE COSUP

RISERCHIA

"Cibo spazzatura legato alle allergie infantili: uno studio rivela un collegamento"

05 gennaio 2024
di Redazione



Il cibo spazzatura e l'aumento delle allergie alimentari nei bambini

Uno studio condotto dal Ceinge Biotechnologie avanzate 'Franco Salvatore' ha rivelato che il consumo di cibo spazzatura è uno dei principali responsabili dell'aumento delle allergie alimentari nei bambini. La ricerca è stata condotta su un campione di 105.151 bambini della Regione Campania, e ha evidenziato un aumento significativo dei casi di allergia alimentare, pari al 34%, nell'ultimo decennio. In particolare, l'aumento è stato tre volte maggiore nei bambini sotto i 5 anni.

Secondo il team di ricerca guidato dal professor Roberto Betri Canani, ordinario di Pediatria e direttore del programma di Allergologia pediatrica dell'Università Federico II di Napoli, il consumo di alimenti ultra-processati è fortemente correlato all'aumento delle allergie alimentari. Questi alimenti, a basso valore nutrizionale e ricchi di grassi e zuccheri, sono tipici delle preparazioni industriali come merendine, snack confezionati, pizze surgelate, hamburger, bibite analcoliche zuccherate e dolci elaborati.