

La pizza bruciacciata è ancora mangiabile?

Lun 06/11/2017 - 11:36

Che una pizza abbia la base o alcune parti bruciacciate – ossia nere – può succedere: in fondo, nei forni a legna si raggiungono temperature molto elevate.

Quando si bruciano, i cibi anneriscono perché sulla superficie si accumula il carbonio. Il carbonio puro, di per sé, viene considerato innocuo per la salute, ma è un utilissimo indicatore del fatto che ha avuto luogo un processo di combustione, durante il quale si formano anche sostanze nocive e cancerogene come idrocarburi policiclici aromatici, ammine eterocicliche aromatiche e acrilammidi.

Consumare una volta o molto raramente alimenti bruciacciati non comporta alcun rischio di grave identità per la nostra salute, mentre un consumo frequente può aumentare il pericolo di effetti nocivi a medio o lungo termine. Pertanto, parti annerite andrebbero accuratamente eliminate e non mangiate. Se la base della pizza è bruciacciata per gran parte della sua superficie, è meglio rimandarla indietro e farsene portare un'altra.

I forni delle pizzerie andrebbero ripuliti regolarmente dal particolato carbonioso e dalla farina carbonizzata. Si consiglia anche di eliminare accuratamente la farina in eccesso prima di infornare la pizza.