
Quanto è buona l'insalata in busta?

Lun 08/04/2019 - 10:22

Mangiare, bere ed altre delizie – lo sapevate che ...?

Molti consumatori trovano l'insalata confezionata – già pulita, lavata e tagliata – e disponibile al banco frigo una soluzione pratica che consente di risparmiare tempo. Tuttavia, studi recenti dimostrano che questi prodotti possono presentare un'elevata esposizione ai germi e contenere residui di diversi pesticidi.

Ultimamente la rivista italiana per la tutela dei consumatori "Il Salvagente" ha fatto analizzare in laboratorio dieci insalate in sacchetto. I prodotti non presentavano germi nocivi alla salute, ma in otto su dieci si è registrata la presenza di residui di pesticidi, fino a quattro principi attivi diversi per campione, sebbene tutti, singolarmente, al di sotto del rispettivo limite massimo consentito dalla legge. In quattro prodotti si è riscontrato un contenuto di cadmio vicino al valore limite. In Austria, il Verein für Konsumenteninformation (VKI, associazione per l'informazione e la tutela dei consumatori) ha fatto analizzare, nell'ultimo giorno di durata minima di conservazione, otto insalate confezionate in vendita nei supermercati. In tutti i prodotti testati è stato rilevato un contenuto rilevante di batteri, lieviti e muffe, in alcuni casi l'esposizione era a livelli problematici.

Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti dell'Alto Adige, consiglia: "Per motivi di igiene, le insalate in busta andrebbero consumate il prima possibile e non in prossimità del termine minimo di conservazione. Suggesto, inoltre, di lavarle accuratamente ancora una volta prima del consumo, in modo da ridurre l'eventuale presenza di germi". Più sicura e più buona di quella in busta è l'insalata fresca. La differenza di prezzo parla da sé: secondo quanto riporta "Il Salvagente", la lattuga fresca è venduta a 1,80 euro al chilo (già pulita a 2,50 euro al chilo), mentre per quella in busta si pagano mediamente 13,80 euro al chilo.