

Frutta con il nocciolo non intatto: pericoli per la salute?

Lun 06/07/2015 - 11:49

Un nocciolo non intatto non è motivo di preoccupazione, se si sta attenti a non consumare l'interno del nocciolo stesso. Poiché questo contiene alte quantità di acido cianidrico, è molto velenoso. E' magari possibile che una traccia di tale sostanza passi alla polpa del frutto, ma questo non dovrebbe costituire un problema, neanche se il frutto viene consumato dai bambini.

Il fenomeno del nocciolo spezzato lo si riscontra, ad esempio, nelle albicocche, nelle pesche e nelle pesche noci. Spesso i noccioli si dividono nelle specie che maturano precocemente, ma può essere causato anche da carenza d'acqua o da carenza di nutrienti nel suolo oppure per repentini cambi meteorologici. Con la maturazione del frutto, il nocciolo diviso fa allargare il frutto, facendolo diventare largo e rendendo ben visibili le due metà del frutto. Tale segno distintivo appare tuttavia soltanto a chi abbia l'occhio "allenato".

Comunicato stampa

Bolzano, 06/07/2015