
Gli stampi per dolci in silicone sono sicuri?

Lun 08/11/2021 - 09:30

Gli stampi per dolci in silicone sono disponibili in svariate forme, ad esempio per muffin, per la classica torta rotonda, per la ciambella o come stampi a cassetta. Inoltre, possono essere utilizzati sia per cuocere in forno sia per congelare e sono adatti tanto per il forno tradizionale quanto per il microonde e la lavastoviglie. In forno l'impasto non si attacca allo stampo. Grazie al materiale morbido di cui sono fatti, gli stampi consentono di risparmiare spazio e non si rompono se cadono a terra.

Principalmente, gli stampi in silicone sono considerati sicuri se prodotti conformemente alle "buone pratiche di fabbricazione" (secondo il Regolamento CE n. 1935/2004): dopo la produzione, gli stampi vengono scaldati un'altra volta e vengono sottoposti a un apposito trattamento termico per ridurre al minimo la migrazione di composti chimici volatili dal silicone al cibo. In condizioni di normale utilizzo, infatti, i materiali che entrano in contatto con gli alimenti non possono rilasciare alcun componente in quantità rilevante. A quanto pare, però, alcuni produttori rinunciano al suddetto trattamento termico per ragioni di costo. I prodotti in questione rilasciano pertanto sostanze chimiche volatili, soprattutto quando vengono riscaldati per la prima volta, che così migrano nell'impasto. Nel 2019 l'Ufficio statale per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare della Bassa Sassonia ha sottoposto ad esame 62 stampi e tappetini da forno in silicone, contestandone cinque campioni per il loro alto contenuto di componenti chimici volatili.

"Prima di utilizzare dei nuovi stampi in silicone, si raccomanda, quindi, per precauzione, di sciacquarli accuratamente, di cuocerli vuoti in forno a 200°C per un'ora e infine di sciacquarli nuovamente con cura", afferma Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. Gli stampi non dovrebbero mai essere riscaldati a temperature superiori a 200°C. Per capire se uno stampo in silicone è idoneo al contatto alimentare, basta guardare se ha il simbolo del bicchiere e della forchetta o se vi è presente la dicitura "per contatto con i prodotti alimentari". Ungere occasionalmente la superficie dello stampo, dopo averlo pulito, aiuta a mantenere il rivestimento antiaderente. Infine, non è indicato utilizzare oggetti taglienti con gli stampi da forno e con gli altri utensili in silicone, poiché una volta che presentano dei graffi non andrebbero più utilizzati per uso alimentare.