

Forse esiste una correlazione

Acrilamide e tumore al seno

Secondo una nuova ricerca danese finanziata dall'Unione europea e pubblicata sulla rivista *International Journal of Cancer*, l'acrilamide contenuta negli alimenti (per effetto del riscaldamento di cibi ricchi in carboidrati) potrebbe aumentare il rischio di sviluppare il cancro al seno. «*Da esperimenti condotti sugli animali è emerso che l'acrilamide è cancerogena, ma fino a poco tempo fa nessuno studio aveva dimostrato l'esistenza di un legame tra l'acrilamide contenuta negli alimenti e il tumore umano*», ha dichiarato Henrik Frandsen, dell'Istituto nazionale di alimentazione dell'Università tecnica della Danimarca. - *Il nostro è il primo studio epidemiologico a utilizzare marcatori biologici per misurare l'esposizione all'acrilamide, nonché il primo a evidenziare un'associazione positiva tra questa sostanza e il cancro al seno*». Per valutare i livelli di assunzione di acrilamide, studi precedenti avevano utilizzato questionari di frequenza alimentare. Al fine di ottenere un quadro più preciso sull'acrilamide assunta dai partecipanti allo studio, i ricercatori danesi hanno misurato la quantità di acrilamide legata all'emoglobina nei globuli rossi. Complessivamente gli studiosi hanno analizzato i livelli di acrilamide di 374 donne in post-menopausa che avevano sviluppato un cancro al seno e di 374 donne sane. Dopo aver adeguato i risultati tenendo conto delle abitudini legate al fumo, gli studiosi hanno rilevato un'associazione positiva tra un livello acrilamide-emoglobina più elevato e lo sviluppo del cancro al seno. L'associazione era più forte per i tumori al seno positivi al recettore dell'estrogeno. I ricercatori sottolineano il fatto che il loro studio non dimostra l'esistenza di un legame diretto tra la presenza di acrilamide negli alimenti e il cancro. «*Per esempio, non si sa con esattezza se l'effetto osservato sul cancro al seno sia invece correlato ad altri composti chimici che si formano insieme all'acrilamide durante il riscaldamento dei cibi. Un altro punto da chiarire è se l'acrilamide abbia in parte un'origine non alimentare*», ha spiegato l'autore principale dello studio, Pelle Thonning Olesen, dell'Istituto nazionale di alimentazione dell'Università tecnica della Danimarca. I finanziamenti UE a favore dello studio danese sono stati stanziati a titolo del progetto HEATOX, che è stato istituito per rispondere a interrogativi fondamentali sull'acrilamide, tra i quali il modo in cui si forma e gli effetti che produce sull'organismo.

