



UNC
CONSUMATORI.IT

Mozzarella contraffatta alla soda caustica

17 Febbraio 2017



Le **Autorità di controllo** recentemente hanno scoperto che in alcuni caseifici campani il latte con cui si faceva la **mozzarella di bufala**, era trattato con **soda** e giustamente sono intervenute interrompendo questa pratica illegale. La soda, ovvero l'idrossido di sodio la

cui formula è NaOH, è una sostanza fortemente **alcalina** registrato come additivo alimentare **correttore di acidità**; la sua sigla è **E524**.

L'impiego maggiormente conosciuto si ha nella preparazione delle olive che trattate con soda perdono il sapore **amaro**; dopo un adeguato periodo di trattamento la soda viene allontanata per lavaggio con acqua e le olive sono pronte per il consumo.

Le sua capacità "caustiche" sono sfruttate anche per la "**sbucciatura**" industriale della frutta.

Viene anche utilizzata per la produzione del **caramello** e quindi, in modo indiretto, può essere presente in dolci, bevande e prodotti da forno.

Facendo reagire la soda con i grassi vegetali o animali si ottiene il sapone "tradizionale" che conosciamo anche con il nome di **sapone di Marsiglia**. Viene anche impiegata per "**sgrassare**" e lavare recipienti ricchi di prodotti organici come ad esempio i tini e i contenitori in cui è stato depositato olio di oliva.

Il pericolo maggiore deriva dal contatto diretto della soda con la pelle e può **essere un forte irritante**.

Nei vari usi fatti nella preparazione degli alimenti i dati disponibili dimostrano che la soda è priva di pericoli particolari per i consumatori.

Allora qual è il problema della "mozzarella alla soda". Si tratta di una faccenda piuttosto seria.

Il latte scadente oppure ottenuto da animali in non buone condizioni di salute tende ad acidificare e diviene difficilmente lavorabile nei caseifici.

Aggiungendo una soluzione di soda è possibile neutralizzare l'acidità e rendere il **latte apparentemente sano**. In pratica si tratta di una "bonifica" chimica del latte. Se però nel latte sono presenti dei microrganismi patogeni, questi possono resistere all'azione della soda e il latte rimane infetto, trasmettendo questa caratteristica anche ai formaggi.

Da un punto di vista chimica la soda si lega con i grassi del latte trasformandoli in saponi e quindi modificando le caratteristiche organolettiche della mozzarella.

Riassumendo quindi anche se la soda tal quale non costituisce un pericolo, è però in grado di "mascherare" i difetti microbiologici del latte rendendo "commestibile" un prodotto che si sarebbe dovuto buttare via. In alcuni casi possono esserci pericoli di tossinfezioni alimentari anche gravi.

La mozzarella che si ottiene potrebbe avere i **grassi saponificati** come quelli del sapone di Marsiglia.

Invece di chiamarle "mozzarelle" di bufala, non sarà il caso di chiamarle "**mozzarelle bufale di Marsiglia**"?

L'importante è comunque che questa **pratica illegale** sia stata interrotta.

Autore: Agostino Macrì

Data: 17 febbraio 2017