



Associazione Oasiverde

sede legale: Str. Genghe di Atto, 122/3 - 47892 Acquaviva (Rep. San Marino)
tel: 335/7340580 ~ Fax: 0549/944242 ~ COE: SM21783 ~ coord. IBAN: SM22X032620980000000304885
e-mail: info@oasiverdersm.org ~ web: www.oasiverdersm.org

TEFLON: UNA PERICOLOSA COMODITÀ

Con il teflon si corrono rischi per la salute

Il Teflon politetrafluoroetilene (PTFE) è una polvere bianca, derivata dal fluoro. Galleggia sull'acqua, non può essere sciolta da alcun solvente ed è resistente a qualsiasi sostanza chimica. Per le sue caratteristiche - non conduce elettricità, non è infiammabile e resiste al calore di 300°C che consente di cucinare senza l'uso dei grassi. È stato scoperto per caso nel 1938 da Roy J. Plunkett. Venne utilizzato durante la II Guerra Mondiale nei sistemi radar, ma divenne ben conosciuto e di largo consumo solo nei tardi anni cinquanta. Il PFOA (acido perfluorotanoico) viene utilizzato come additivo da compagnie come la Dupont non solo nella fabbricazione di utensili da

cucina antiaderenti e di prodotti come il Teflon, ma anche nei tessuti da abbigliamento e da arredamento, oltre che come componenti di farmaci, schiume antincendio, lubrificanti, adesivi, cosmetici, insetticidi, rivestimenti per tappeti e mobilio. Le pentole antiaderenti sono divenute un caso ormai popolare: è stato infatti dimostrato che una volta scaldate raggiungono velocemente temperature molto alte e il rivestimento inizia a rilasciare almeno sei tipi di gas tossici fra cui due sono cancerogeni, due sono inquinanti ambientali mentre l'MFA è un composto chimico che anche a piccole dosi può risultare letale per l'uomo. Persino la DuPont, che inventò il Teflon circa 70 anni fa, sebbene continui ad affermare che questo prodotto è innocuo per gli esseri umani, tuttavia avverte di non usare queste pentole antiaderenti vicino a papagalli e canarini, in quanto è stato dimostrato che le



esalazioni risultino per loro letali in pochi minuti. Nel 2006 la DuPont ricevette un mandato di comparizione dal Dipartimento di Giustizia statunitense, sezioni crimini ambientali, per presentare i documenti attestanti la sicurezza del PFOA: dovette pagare 85 milioni di dollari ad abitanti dell'Ohio e della West Virginia perché residui di Pfoa erano stati trovati nell'approvvigionamento idrico di un impianto della West Virginia. Poco prima un'altra causa obbligò la stessa compagnia al pagamento di una multa di oltre 10 milioni di dollari all'EPA (Agenzia di Protezione Ambientale) la quale dimostrò che l'azienda aveva occultato per vent'anni i dati riguardanti la connessione fra salute e PFOA. La stessa EPA ha classificato il PFOA come **potenzialmente cancerogeno**. Esso è rintracciabile nel sangue del 95% della popolazione statunitense ed è ritenuto responsabile di sempre più casi di tumore al pancreas, al fegato, ai testicoli, alle

ghiandole mammarie e in casi di aborto, problemi alla tiroide, indebolimento del sistema immunitario. Secondo uno studio divulgato dal WWF e da Greenpeace, il PFOA è stato individuato nei cordoni ombelicali e nel sangue delle donne incinte. Ora l'EPA ha invitato DuPont, 3M ed altre compagnie a ridurre l'utilizzo del PFOA del 95% entro il 2010 e ad eliminarlo entro il 2015, non solo negli Usa ma ovunque operino. Tuttavia il teflon è largamente utilizzato anche nell'abbigliamento, sia per i tessuti tecnici col nome di Gore-Tex, sia nella maglieria classica. Tessuti di Gore-Tex sono impiegati anche in medicina per la fabbricazione di protesi vascolari e



AGRIZOO - ALLIANZ/LLOYD ADRIATICO - ARTEMISIA - BABBETTE - BABYLAB - BLU NOTTE - CIQUADRO
COBAFER - ESTETIQUE MICHELLE - FIOR DI VERBENA - FOOD & SCIENCE - LEGATORIA INCIPIT - INDIA WORLD
LA RONDINE - LAVANDERIA MAGIS - LAYAK - LEGNO DESIGN - PHISICOL - PILETAS - SALMOIRAGHI & VIGANO
SAN MARINO VERNICI - SCRIGNO DELLE FATE - TITAN GOMME - TUTTA NATURA - VIVAIO ZANOTTI - ZAFF BYKE

Le attività convenzionate con Oasiverde

protesi di legamenti. Bisognerebbe approfondire se questo materiale così dannoso nella cottura degli alimenti possa far male anche indossato, a contatto con la pelle e con il sudore.

CONSIGLI UTILI PER MINIMIZZARE I RISCHI IN CUCINA

Probabilmente la scelta migliore è il pentolame **RIVESTITO IN CERAMICA**. Non solo è duraturo e facile da pulire, ma soprattutto è completamente inerte, quindi nessun componente chimico pericoloso verrà rilasciato nel cibo o nell'aria di casa. Ma ecco alcuni consigli per altri materiali:

- Non conservate o cucinate cibo in stoviglie di alluminio e rame
- Il ph degli alimenti è fondamentale: più il cibo è acido, più i metalli che compongono le pentole nelle quali viene cotto vengono rilasciati. Non conservate cibi acidi, come sugo di pomodoro, in contenitori di acciaio inox e alluminio.
- Non conservate cibi acidi, come sugo di pomodoro, in contenitori di acciaio inox
- Non usate pellicola al-

mentare o plastica comune per la cottura a microonde

- Evitate di usare plastica o contenitori danneggiati, macchiati o che emanano cattivi odori. In cucina non utilizzare mai plastica che non sia specificatamente dichiarata come plastica per alimenti.
- Non usate il silicone a temperature maggiori di 220°C e state attenti quando rimuovete il cibo appena cotto, perciò bollente, perché potrebbe uscire molto velocemente dallo stampo
- Il pentolame senza Teflon necessita di un po' di grassi, ma meglio qualche caloria in più che inalare gas tossici (I trucchi per non far attaccare il cibo alle pentole senza antiaderente: 1- la padella deve essere caldissima 2-non rigirate il cibo troppo presto, esso deve formare una leggera doratura croccante prima di essere girato sull'altro lato, altrimenti si attaccherà al fondo).

Quando sarete pronti a sostituire le vostre pentole antiaderenti, ricordate che possono essere riciclate. Di solito vengono smaltite nella categoria "alluminio sporco".

ANTIADERENTE IN TEFLON	RAMME STAGNATO	ACCIAIO INOX	GHISA	ALLUMINIO
Da utilizzare a basse temperature; non usare spugne abrasive e sostituire se si graffia	Da usare a basse temperature; non pulire con spugne abrasive e sostituire se si graffia	Va bene per tutti i tipi di cottura anche alle temperature più elevate; non graffiare	Resiste a tutti i tipi di cottura; sostituire se ci sono graffi o compare ruggine. Lavare subito dopo l'uso e asciugare subito	Adatto a tutti i tipi di cottura; non adatto a conservare cibi acidi o molto salati; non graffiare con spugne abrasive

USA: TRACCE DI INQUINANTI NEI NEONATI

Usa: tracce di inquinanti nei neonati
Nei cordoni ombelicali rinvenuti 287 agenti cancerogeni o tossici
WASHINGTON - Ben 287 composti cancerogeni o tossici sono stati rinvenuti in un'indagine effettuata su dieci campioni di sangue prelevati da cordoni ombelicali negli Stati Uniti. Ora membri del Congresso Usa chiedono leggi più restrittive sui prodotti chimici diffusi nell'ambiente. I prodotti chimici rinvenuti sono tra i più pericolosi:

tra questi mercurio, sottoprodotti della benzina, sostanze ignifughe, pesticidi, antiparassitari e un componente del teflon, il Pfoa. Questi dieci neonati sono nati "inquinati". «**Dei 287 prodotti chimici che abbiamo** rilevato nel sangue del cordone ombelicale», si legge nella ricerca, «sappiamo che 180 causano il cancro, 217 sono tossici per il cervello e il sistema nervoso e 208 causano difetti di nascita o lo sviluppo anormale».

Fonte: www.ilcorriere.it

COMUNICAZIONE AGLI ISCRITTI OASIVERDE

Chi è interessato a supportare le nostre iniziative e iscriversi alla nostra Associazione può farlo contattandoci al 335.7340580 o inviando una mail a info@oasiverdersm.org. Come già saprete, da gennaio scorso è partita una convenzione con varie attività commerciali che supportano la nostra associazione, fornendo degli sconti sui servizi e prodotti a tutti i nostri iscritti. Ai fini di aggiornare il registro degli associati che hanno regolarmente versato il contributo, ricordiamo a chi non avesse ancora provveduto al rinnovo della tessera Oasiverde per il 2010 che potranno farlo presso la propria banca entro fine febbraio, tramite bonifico agli

estremi sotto indicati. Per visionare gli sconti, potete consultare la pagina relativa alle "Attività Convenzionate" disponibile sul nostro sito internet www.oasiverdersm.org. Questi gli estremi per effettuare il bonifico: **BANCA:** Asset bank **FILIALE:** Dogana **INTESTATARIO:** Oasiverde **CAUSALE:** rinnovo/iscrizione **IBAN:** SM22 X032 6209 8000 0000 0304 885 Ti invitiamo ad aggiornarti sugli eventi intrapresi da Oasiverde, fornendoci il tuo indirizzo e-mail e cellulare, scrivendo a info@oasiverdersm.org. I tuoi dati saranno protetti dalla legge sul diritto della privacy.