

20 gennaio 2011 13:15

Tonno rosso al monossido

di [Primo Mastrantoni](#)



Tonno rosso al monossido? No, grazie. Eppure, grazie ad un servizio della trasmissione televisiva "Striscia la notizia" (http://www.striscialanotizia.mediaset.it/puntata/2011/01/11/puntata_97.shtml), si e' scoperto che il tonno viene trattato con monossido di carbonio (un gas) che ne "ravviva" il colore. Cerchiamo di capire. Esistono sostanzialmente due tipi di tonno rosso (*Thunnus thynnus*), piu' pregiato, presente nel Mar Mediterraneo e il tonno oceanico, pinna gialla (*Thunnus albacares*), meno pregiato, che costa meno. Al consumatore piace il tonno rosso. Al tonno oceanico possono essere aggiunti coloranti permessi dalla attuale normativa (E 162) o puo' essere trattato con monossido di carbonio che ha l'effetto di "ravvivare" il colore. Il trattamento con il monossido e' proibito perche' puo' mascherare una cattiva conservazione, con possibili danni alla salute. Insomma, occhio tonno. Leggere sempre le etichette che devono riportare le caratteristiche del prodotto.