

# INFORMAHUMUS 30

[www.progettohumus.it](http://www.progettohumus.it) : il maggiore portale italiano su Chernobyl, nucleare e solidarietà

**IMPORTANTE: 27 novembre 2004-Convegno a Carignano (To) "La solidarietà con Chernobyl: dall'aiuto alla cooperazione" Vedi sezione "Le novità"**

## LA RIFLESSIONE DELLA NEWSLETTER

### Cibi irradiati.

Il cibo irradiato è stato descritto come "il cibo che durerà per sempre", poiché il processo viene utilizzato per prolungare la data di scadenza nei supermarket o per uccidere batteri ed insetti. Nel processo di irradiazione vengono usate due fra le più letali e tossiche sostanze note all'umanità. Esse sono il cobalto-60 (quella maggiormente utilizzata) ed il cesio-137. Attualmente l'eliminazione del cobalto e del cesio radioattivi rappresenta un notevole problema per l'industria nucleare a causa delle quantità prodotte come scorie negli impianti nucleari e della lunghezza dei loro tempi di decadimento. La spinta in direzione dell'irradiazione del cibo è sempre venuta dall'establishment nucleare, con lo scopo di estendere il ciclo del combustibile nucleare. L'idea è quella di distribuire diffusamente le scorie nucleari in molte celebrate discariche nucleari quali gli irradiator di cibo, invece che in poche discariche nucleari di grandi dimensioni per le quali comincia a mancare lo spazio. Il primo passo viene sempre fatto col cobalto radioattivo, con l'intenzione effettiva di passare al cesio radioattivo. Quando le radiazioni colpiscono il cibo o altri materiali, esse trasferiscono la propria energia e tale trasferimento di energia può provocare riscaldamento, come accade con il forno a microonde. Ad un determinato livello, le radiazioni hanno sufficiente energia per spingere gli elettroni fuori dagli atomi del materiale bombardato. La struttura molecolare del cibo quando è irradiata viene spezzata e si formano radicali liberi, i quali possono reagire con il cibo sino a creare nuove sostanze chimiche denominate prodotti radiolitici. Alcune sono notoriamente cancerogene, come il benzene nella carne irradiata, altre sono uniche e specifiche del processo di irradiazione.

Sebbene le radiazioni possano uccidere i batteri, esse tuttavia non elimineranno le tossine create originariamente dai batteri stessi. I sostenitori dell'irradiazione affermano che tale processo riduce la necessità di dannosi additivi. (Curiosamente ci è sempre stato detto che gli additivi alimentari sono innocui.) Tuttavia, il processo di irradiazione in realtà richiede l'utilizzo di additivi alimentari extra allo scopo di controllare effetti indesiderati. Si stanno sviluppando altre forme di irradiazione alimentare. I consumatori dovrebbero essere messi in guardia in merito al trattamento denominato pastorizzazione a freddo, che utilizza la tecnologia del raggio a elettroni per pastorizzare il latte ed i succhi di frutta. Si sta esaminando anche l'uso di raggi-X invece dei raggi di elettroni e si stanno introducendo a livello commerciale nuove tecnologie degli acceleratori, che consentono ai raggi di elettroni di essere convertiti in raggi-X per una maggiore penetrazione negli alimenti.

Molti alimenti di vario genere stanno per essere irradiati e messi in commercio nei paesi sviluppati ed in via di sviluppo. Il Bangladesh sta irradiando il pesce essiccato, quello surgelato ed alcuni cereali. La Cina dispone di più di 60 impianti di irradiazione che trattano un'ampia varietà di prodotti alimentari, fra cui aglio, riso, spezie e condimenti, alimenti confezionati, salsa Sichuan, frutta e carne. Le quantità di prodotti irradiati si contano in migliaia di tonnellate. L'Indonesia sta irradiando spezie essiccate, radici commestibili e tuberi, cereali, pesce essiccato e cibi surgelati sia a fini commerciali che per test di marketing. Nel 1996 la quantità complessiva di prodotti irradiati superava le 6.000 tonnellate. La Repubblica di Corea ha irradiato commercialmente spezie, condimenti vegetali essiccati e prodotti a base di ginseng; un impianto di irradiazione in Thailandia irradia a fini commerciali nahm (salsiccia suina fermentata), spezie, condimenti, erbe ed enzimi crudi; il Vietnam irradia quantità commerciali di tabacco per la disinfestazione dagli insetti, oltre ad alcuni cibi quali le cipolle ed il pesce essiccato; l'India irradia spezie a fini commerciali. Ulteriori impianti di irradiazione sono progettati oppure già in costruzione in Cina, India, Repubblica di Corea, Malesia, Thailandia e Vietnam. La FDA negli Stati Uniti sostiene che le fragole irradiate, ad esempio, rimangono intatte per tre settimane, diversamente dai 3-5 giorni di quelle non irradiate.

In Australia, la società Steritech Pty Ltd ha richiesto all'Ente per l'Alimentazione di Australia e Nuova Zelanda (ANZFA) l'autorizzazione per irradiare erbe (fresche ed essiccate, fra cui aglio, cipolle e zenzero), tè (comprese le tisane), noci e spezie.  
Buon appetito! (Fonte: Pubblicato su NEXUS ediz. Italiana N° 35).

## WWW.PROGETTOHUMUS.IT: LE NOVITA'

**27 novembre 2004 convegno su Chernobyl:** a Carignano (To), organizzato dal circolo Legambiente di Carignano, dal comune di Carignano, dall'associazione "Psicologi per i popoli", dal Progetto Humus si svolgerà il convegno "La solidarietà con Chernobyl: dall'aiuto alla cooperazione". Fra gli altri parteciperanno: Antonio Bianchi-Help for Children, Massimo Bonfatti-progetto Humus, Fabrizio Comba-consule onorario della Bielorussia; dr. Valeri vice presidente Comin, Ministero per le politiche sociali; Maria Teresa Fenoglio-Psicologi per i popoli. **Il programma è visibile nel forum del sito [www.progettohumus.it](http://www.progettohumus.it) alla voce "News".**  
**Sono gradite prenotazioni inviando e mail di conferma** (o rispondendo alla seguente mail o attraverso la voce "contattaci" del sito o inviando una mail agli indirizzi indicati nel programma).

**18 ottobre 2004:** è partito da Torino, organizzato dal circolo Gaia, il convoglio umanitario con farmaci e presidi sanitari alla volta di Dobrush. Gli esiti della missione nei prossimi Informahumus

**24 ottobre 2004:** partenza missione progetto Humus per esecuzione fotoreportage su Chernobyl (zone evacuate, internat, ospedali, ecc)

**Serra di Gomel:** il primo esperimento di produzione di verdura non contaminata utilizzando le tecniche del "fuori suolo" è terminato alla fine di settembre 2004. In un mese e mezzo sono stati raccolti 350 Kg. di cetrioli utilizzando la tecnica del "substrati" con l'idrocomputer e 25 kg., fra prezzemolo ed insalata, utilizzando la tecnica del "floating system".

**Sito:** è stata aperta nel forum una nuova sessione intitolata "Cooperazione e aiuti umanitari" con le ultime leggi per l'invio di aiuti umanitari e farmaci in Bielorussia ed è stato aggiunto un topic, nella sezione "Chernobyl 18 anni dopo", intitolato "Continua il rischio di contaminazione in Europa" contenente le raccomandazioni 2003 della Commissione Europea sul consumo di alimenti ancora contaminati in seguito al fallout di Cesio 137 conseguente all'incidente nucleare nella centrale di Chernobyl.

Continua, poco alla volta, il restyling progressivo del sito: terminata la categoria "Presentazione" della sezione "Progetto Humus! (v. Home Page).

## LA SEGNALAZIONE DELLA NEWSLETTER

La Bielorussia non è solo Chernobyl. Altri drammi insistono su questo territorio e le prime vittime sono i giovani: quelli più indifesi, quelli più sfortunati.

E fra essi i bambini oligofrenici dell'internato di Begoml. Ma per essi, grazie ad una associazione, si è aperta una concreta speranza. Difficoltosa, problematica, ma perseguibile e perseguita con tenacia e costanza.

Vedi:

<http://www.ilcavallobianco.it>

**Grazie per l'attenzione!**  
**Massimo Bonfatti**