

I GUANTI PER USO ALIMENTARE

Analizziamo ora quali sono le diverse tipologie di guanti e quali sono le caratteristiche che rendono una tipologia più o meno adatta all'uso alimentare:

- **Guanti in lattice:** questa tipologia di guanti è forse la più utilizzata e sicuramente la più conosciuta. Ciò deriva dal fatto che questo materiale offre una notevole **resistenza e elasticità**, che conferiscono al guanto la capacità di non interferire con la sensibilità di chi lo utilizza. Questi guanti però presentano delle problematiche che li rendono praticamente **inservibili per l'uso alimentare**. La prima riguarda la presenza di proteine nel lattice che spesso comportano irritazioni cutanee per coloro che li utilizzano ed in secondo luogo, cosa più rilevante, non garantiscono gli standard minimi di resistenza con i simulanti, ciò vuol dire che sono la causa di migrazione di sostanze dal guanto agli alimenti oltre i limiti consentiti. Ad oggi questo tipo di MOCA è in grado di superare i test di resistenza in ambito alimentare solo per l'acqua distillata.
- **Guanti in vinile:** sono guanti prodotti in PVC (Poli Vinyl Cloruro) a cui vengono aggiunti degli ftalati per rendere il materiale più morbido ed elastico. I problemi di migrazione derivanti dagli ftalati sono stati risolti, anche se guanti di questo materiale potrebbero **non** essere **adatto** al contatto con alimenti a base **grassa** e talvolta a base **alcolica**. Inoltre, questi guanti offrono una **minore resistenza** e sensibilità rispetto ai guanti in lattice o in nitrile. È infine importante ricordare che questi guanti sottostanno alle normative

alimentari riguardanti le plastiche, a differenza di quelli in nitrile e lattice che sono gomme.

- **Guanti in nitrile:** sono probabilmente la **scelta migliore** per quanto riguarda sia la robustezza e il comfort che per quanto riguarda l'assenza di proteine che possono provocare allergie. Anche in questo caso è necessario controllare in maniera scrupolosa la **compatibilità** dello specifico guanto per il trattamento delle sostanze alimentari, poiché eventuali guanti di uso generico potrebbero trasferire additivi, sostanze coloranti e materia prima al contatto con specifici alimenti.
- **Guanti in polietilene:** sono guanti idonei all'uso alimentare, solitamente però utilizzati per prevenire che lo sporco si trasferisca agli alimenti per via della loro **scarsissima robustezza ed elasticità**.