

# “Ecco perché la punta di cioccolato del gelato preconfezionato non va mangiata”

Era il 2016 quando **Bert Weckhuysen**, professore di Chimica inorganica e catalisi dell'Università di Utrecht, preparò alcune lezioni video rispondendo ad alcune domande su **sostenibilità, energia, materie prime e alimenti**. Tra le domande ce ne era una destinata a diventare un tormentone negli anni successivi e ancora oggi nel 2022 molti vogliono sapere perché la punta dei coni gelato confezionati, a base di cioccolato, non andrebbe mangiata.

Ebbene quell'ultimo boccone che qualcuno addenta anche subito dopo aver scartato il cornetto, secondo lo scienziato, è **ricco di acidi grassi saturi**, notoriamente più dannosi per la salute. Senza contare che i coni preconfezionati sono normalmente pieni di zuccheri, conservanti e altri composti finiti più volte nel mirino della ricerca scientifica. Nel filmato sul sito dell'Università Weckhuysen, in olandese e davanti a un pubblico, spiega la sua ipotesi con schemi, modelli di molecole e altre informazioni che fanno riflettere sui processi di produzione industriale.

**Sostieni ilfattoquotidiano.it:  
portiamo avanti insieme  
le battaglie in cui crediamo!**

Sostenere ilfattoquotidiano.it significa permetterci di continuare a pubblicare un giornale online ricco di notizie e approfondimenti.

Ma anche essere parte attiva di una comunità con idee, testimonianze e partecipazione. Sostienici ora.

Grazie

**Articolo Precedente**

**Torna il Jova Beach Party, una grande festa in spiaggia per unire: "Interconnessione tra testa e cuore"**

[Read More](#)