

## Controllo di qualità per la tutela dei prodotti alimentari da sostanze cancerogene e teratogene prima e dopo la lavorazione

---

### Riferimenti

Regione

Sicilia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

L. n. 499/99 - Programma Interregionale

Sviluppo Rurale

### Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento G. F. Ingrassia - Università di

Catania

Periodo

18/02/2004 - 18/02/2007

Durata

36 mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€210.000,00

Contributo concesso

€ 210.000,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

### Obiettivi

Rilevare, partendo dai prodotti tal quali, oltre la qualità organolettica e nutrizionale, l'eventuale contaminazione dei prodotti e la sua evoluzione durante i processi di trattamento (liofilizzazione ed essiccazione), per dare garanzia sulla qualità totale e la salubrità dei prodotti conservati mediante liofilizzazione ed essiccazione. Sui prodotti scelti verranno ricercati i composti metallorganici di mercurio, piombo, cadmio, arsenico, i principali pesticidi Carbammati e Organoclorurati, le sequenze specifiche di *Fusarium* spp. e le microtossine da questo prodotte, dextrinivalenolo, nivalenolo e zearalenone. Sarà confrontato il grado di contaminazione dei prodotti prima dei processi e dopo essere stati sottoposti ai due diversi tipi di trattamento.

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

---

## Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

601 Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici, compresi i residui delle tecnologie agricole

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

contaminanti/contaminazione prodotti

sostanze tossiche

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Distribuzione

Risultati Attesi

---

Processo di conservazione che meglio tutela la qualità e la salubrità.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Chimiche

Forma di presentazione del prodotto

Pubblicazioni

Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Rischio d'impresa

Diminuzione

---

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Sicurezza sul lavoro

Altro

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento G. F. Ingrassia - Università di Catania

Responsabile

Maria Luisa Carnazza

Dettagli

---