

Igiene e sicurezza alimentare nei prodotti tipici tradizionali: elaborazione delle deroghe di cui al D.M. 350/99 nei prodotti affumicati tipici campani

Riferimenti

Rilevatore
SPAGNOLI SARA

Regione
Campania

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Dipartimento di Scienze degli Alimenti -
Università Federico II Napoli

Periodo
01/01/2004 - 01/01/2006

Durata
24 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€66.282,00

Contributo concesso
€ 43.083,30 (65,00 %)

Risorse proprie
€ 23.198,70 (35,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Abstract

L'affumicamento è una tecnica molto antica nata per la conservazione degli alimenti oggi impiegata in tutto il mondo anche perché conferisce al prodotto caratteristiche aromatiche che ne accrescono l'appetibilità. Essa consiste nel sottoporre un prodotto alimentare all'azione dei componenti del fumo che si sprigiona dalla combustione di vari vegetali. Il fumo si compone di una fase dispersa, contenente catrami e ceneri su cui sono adsorbiti vari composti chimici che si formano nel corso della combustione tra cui gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), e di una fase disperdente, costituita da gas e vapori invisibili, composta, tra l'altro, da aldeide formica, eteri, chetoni, fenoli e acidi organici. Dal momento che le quantità di IPA veicolate dal fumo possono divenire apprezzabili, tali composti, di cui è noto fin dal 1950 il potere mutageno e cancerogeno, possono rappresentare una significativa fonte di contaminazione degli alimenti. La valutazione della contaminazione chimica derivante dal processo di affumicatura attraverso la ricerca ed il dosaggio di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) in formaggi tipici della regione Campania, quali provola, mozzarella di bufala, caciocavallo, scamorza affumicata, etc. ed in salumi e l'acquisizione di tutti gli elementi descrittivi del processo di affumicatura praticato hanno consentito: 1) La valutazione dei punti critici che caratterizzano l'affumicamento e indicano attentamente le modalità di controllo degli stessi. 2) L'individuazione del sistema di affumicatura che si presta ad essere minor fonte di contaminazione del prodotto. 3) La formulazione di linee guida per la conduzione in sicurezza del processo di affumicatura di latticini e salumi tradizionali campani. 4) L'estensione dei criteri di controllo ad altri ambiti produttivi di alimenti tipici campani in cui siano coinvolti direttamente o indirettamente processi di combustione.

Obiettivi

Valutazione della qualità igienico-sanitaria dei prodotti tipici campani affumicati relativamente alla contaminazione chimica derivante dal processo.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Sperimentazione

Area disciplinare
4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema
411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

608 Nutrizione umana

609 Sicurezza alimentare

Ambiti di studio

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

16.1.1. Nutrizione e salute umana

Parole chiave

stagionatura

genuinità prodotti

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Valutazione della sicurezza dei prodotti ottenuti con le diverse tecniche di affumicatura circa i contaminanti cancerogeni.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

protocollo standard di processo che consideri l'analisi dei numerosi aspetti igienico-sanitari in relazione al controllo di parametri fondamentali di processo quali le sostanze utilizzate per la produzione di fumo, la temperatura, l'umidità, la distanza tra sorgente di combustione e prodotto, i tempi, etc.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Modelli e piani

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Responsabile

Renata Amodio Cocchieri

amodio@unina.it

Dettagli
