

Monitoraggio dei livelli di micotossine in prodotti tipici della Campania freschi e relazione con i punti critici dei processi di trasformazione

Riferimenti

Rilevatore
SPAGNOLI SARA

Regione
Campania

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Dipartimento di Scienze degli Alimenti -
Università Federico II Napoli

Periodo
01/04/2004 - 01/04/2007

Durata
36 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€40.000,00

Contributo concesso
€ 30.000,00 (75,00 %)

Risorse proprie
€ 10.000,00 (25,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Abstract

La Campania si caratterizza per una vasta platea di prodotti tipici che veicolano storia, cultura e proprietà organolettiche-nutrizionali. Tali prodotti sono ottenuti rispettando una serie di disciplinari in molti casi stringenti e rigorosi al fine di conservare le caratteristiche e le proprietà di questi prodotti. In taluni casi uno dei passaggi critici di produzione è la fase di essiccazione che se condotta in maniera inidonea consente la colonizzazione e la crescita di muffe produttrici di micotossine. Questi prodotti del metabolismo fungino devono essere abbattuti il più possibile per dare ai consumatori un prodotto che alle caratteristiche dei prodotti tipici associ anche salubrità e sicurezza. La bonifica dalle micotossine per via chimica o fisica non consente nella maggior parte dei casi di conservare le caratteristiche organolettiche e di tipicità dei prodotti per cui occorre approntare delle modifiche di processo per trovare il migliore equilibrio tra la tipicità e la salubrità dei prodotti selezionati. Il progetto ha consentito di verificare in prima battuta se tale pericolo in taluni prodotti è reale o sovrastimato; dopodiché sono state poste in essere delle deroghe ai disciplinari per prevenire l'accumulo delle micotossine specie nei passaggi di deidratazione dei prodotti. Parallelamente per alcuni prodotti si creerà per la prima volta un database di dati sulla presenza o meno di micotossine che permetterà di valorizzarne anche i loro pregi dal punto di vista della sicurezza oltre che degli aspetti organolettici e culturali. La ricerca ha contribuito alla compilazione di disciplinari regionali maggiormente idonei alla produzione di prodotti tipici sicuri ed a basso impatto sulla salute dei consumatori.

Obiettivi

minimizzazione del contenuto di MT negli alimenti identificati come tipici della Regione Campania mantenendo inalterate le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto oltre che la sua tipicità; proporre deroghe ai disciplinari da poi divulgare in maniera capillare utilizzando metodologie di trasferimento convenzionali e innovativi rivolti agli operatori del settore, alle associazioni di categoria e alle professionalità già introdotte nel settore agro-alimentare.

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata
Sperimentazione

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

Area problema

602 Proteggere gli alimenti per l'uomo ed i mangimi dai microrganismi pericolosi e dalle tossine naturali

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

804 Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

16.1.1. Nutrizione e salute umana

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

Parole chiave

disciplinare di produzione

controllo tossine

catene alimentari

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Monitoraggio e sorveglianza dei livelli di varie micotossine in alcuni dei prodotti tipici regionali che in particolare sono sottoposti durante la loro produzione ad un processo qualsiasi di deidratazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Biotechnologiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Salute consumatori

modifiche in deroga ai disciplinari di produzione

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Biotecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari
Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Salute consumatori

Risultati Realizzati

modifiche in deroga ai disciplinari di produzione

Natura dell'innovazione
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione
Agronomiche
Biotecnologiche

Forma di presentazione del prodotto
Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Tutela biodiversità
Salute consumatori

Partenariato
Ruolo

Monitoraggio dei livelli di micotossine in prodotti tipici della Campania freschi e relazione con i punti critici dei processi di trasformazione

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/monitoraggio-dei-livelli-di-micotossine-prodotti-tipici-della-campania>

Capofila

Nome

Dipartimento di Scienze degli Alimenti - Università Federico II Napoli

Responsabile

ALBERTO RITIENI

alberto.ritieni@unina.it

Dettagli
