

SCHEMA PROGETTO

TITOLO PROGETTO	COLORANTI ALIMENTARI: NITRITI/NITRATI, MONOSSIDO DI CARBONIO E NIACINA/NICOTINAMMIDE; RESORCINOLO NEI CROSTACEI
ABSTRACT PROGETTO	<p>Il progetto ha come obiettivo quello di fare il punto sulla situazione in merito al ricorso all'utilizzo di additivi che possono essere utilizzati al fine di determinare una colorazione maggiormente gradita al consumatore in particolare in filetti di tonno (in particolare a pinne gialle).</p> <p>Si andranno a considerare sia additivi "storici" come i <u>nitriti/nitrat</u>i ritenendo possibile un loro utilizzo per un prodotto ittico, come il tonno, che forse più di tutti fa del colore delle carni il proprio punto di forza. Se si considera poi che nella maggior parte dei casi tale prodotto si consuma previa cottura e che proprio il trattamento termico può determinare la formazione delle tanto temute nitrosammine, si può comprendere l'importanza di una loro ricerca nei prodotti ittici.</p> <p>Si considereranno altresì anche additivi il cui utilizzo è attualmente vietato in Italia come il <u>monossido di carbonio</u> e verranno affrontate le relative problematiche come la difficoltà di reperimento analitico all'interno del prodotto trattato. Si andrà infatti a rilevare non il monossido direttamente ma la carbossimioglobina.</p> <p>Inoltre verranno considerati degli additivi di cui se ne potrebbe sospettare l'uso:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ <u>la niacina/nicotinammide</u>, il cui utilizzo è assodato nelle carni e che, per il suo meccanismo di azione, si potrebbe supporre essere utilizzata anche per le carni di tonno; per questa sostanza sarà necessario stabilire i livelli basali in diverse specie ittiche;✓ <u>il resorcinolo</u>, utilizzato nei gamberi per evitare il fenomeno dell'annerimento della testa e recentemente oggetto di un parere EFSA.
CAMPIONI - MATRICI	<p><u>Monossido (carbossimioglobina):</u></p> <p><u>Numero campioni:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ 5 campioni di tonno a pinne gialle;➤ 5 campioni da scegliere fra squaloidei, Tilapia, Spada, altri filetti; <p><u>Unità di misura-limite di rilevabilità:</u></p> <p>µg; 1-2 mg/kg;</p> <p><u>Tecnica analitica:</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ Gas massa;

Nitriti/nitrati:

Numero campioni:

- 5 campioni di tonno a pinne gialle;
- 5 campioni di cefalopodi di taglia grande;

Unità di misura-limite di rilevabilità:

- mg/kg;

Tecnica analitica:

- Cromatografia ionica;

Niacina-nicotinamide:

Numero campioni:

- 5 campioni di filetti (tonno a pinne gialle, pesce spada, salmone);

Unità di misura-limite di rilevabilità:

- mg/kg; 10 mg/kg;

Tecnica analitica:

- HPLC o Gas massa

Resorcinolo:

Numero campioni:

- 5 campioni (gamberi, scampi, mazzancolle), sia fresco che congelato;

Unità di misura-limite di rilevabilità:

- mg/kg; 2 mg/kg;

Tecnica analitica:

- HPLC;

Sarà necessario prelevare un quantitativo di almeno 200 grammi per ciascun campione e sarà inoltre possibile lavorare sia sul prodotto fresco che congelato.

FORNITORE CAMPIONI Varia provenienza.

**TEMPISTICHE E
SCADENZE**

L'esecuzione delle analisi e la raccolta dei risultati ottenuti avrà la finalità di rappresentare materiale utile anche alla realizzazione di un dossier scientifico per la rivista Eurofishmarket e tutto il materiale sarà preventivamente concordato tra le parti e solo dietro approvazione del cliente sarà promossa la stessa tra i partner del progetto. Altrimenti il cliente potrà utilizzare i risultati esclusivamente per integrare il proprio piano di autocontrollo e per la verifica dei propri fornitori. A conclusione del progetto l'azienda potrà accordarsi direttamente con il laboratorio di analisi per proseguire le proprie indagini di routine. Una volta conferito il campione i risultati dovrebbero essere pronti in circa 5 giorni lavorativi. Sarà da preferire un conferimento del campione in un'unica o al massimo in due soluzioni

**INFORMAZIONI
SUPPLEMENTARI**

Le specie indicate tra parentesi vicino alla voce campioni di ogni analisi sono a scelta ossia l'azienda può selezionare le specie di suo principale interesse per questa indagine tra quelle segnalate.

Nessun dato sarà pubblicato in riferimento all'azienda senza il consenso dell'azienda stessa. Allo stesso modo le aziende partecipanti sono partner del progetto in oggetto e potranno vantare questa collaborazione per rispondere ai propri fornitori e clienti e per azioni promozionali e di autocontrollo.

PER PARTECIPARE

Per avere ulteriori informazioni relativamente al progetto o richiedere la partecipazione scrivere a giulio@eurofishmarket.it e sarete prontamente ricontattati.
