

Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#)

[About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Archivio rassegna

cerca nel sito

BRUXELLES. In una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie ...

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo ...

Mangimi fuori legge Assoluzione, ma il caso resta - Crescono le semine a frumento Crescono gli investimen

Il forno lungo cento metri e i biscotti del buongiorno

Per pesto e focaccia servirà il passaporto di ogni ingrediente

" Grippe : 2009 n'est pas 1918 "

" La prise en compte du bien-être animal est une évolution majeure "

" La sécurité alimentaire nécessite de renforcer la résistance des pays pauvres "

" L'eau ou l'alimentation seront des sources de conflits potentiels "

"Adesso l'Italia è leader in sicurezza alimentare"

"Agroalimentare, export in ripresa Ora lotta ai pirati"

"Ai vegani dico: se proprio siete convinti, fatevi seguire"

"Alimentazione e salute" domani la cena e il convegno

"Alimenti in salute" Il bollino sul cibo

"Alle mamme dico colazione e merende ai vostri bambini"

"Bancolat", è scontro Ma Zaia fa il pompiere

"Biberon di plastica pericolosi" il Canada li mette al bando

"Biologia della nutrizione, un corso unico◆?"

"Brutti ma buoni" e pure solidali

"Bse, serve attenzione"

"Bufale, rischio effetto domino"

"Buon appetito", rassegnato-atelier per educare i giovani francesi al mangiaresano

[ti trovi in:](#) Archivio rassegna

Ma in Italia c'è il test per svelare i falsi

Nel tentativo di contrastare la vendita dei pesci "sosia", e limitare in questo modo le frodi ittiche, il ministero delle Politiche agricole ha finanziato un progetto di ricerca - promosso e condotto dal dipartimento di Patologia animale e sanità pubblica veterinaria dell'Università di Milano - per rendere operativo e legale un metodo analitico noto come Isoelettrofocalizzazione (Ief) che da oltre venti anni è impiegato con successo negli Stati Uniti dall'organismo che tutela la sicurezza alimentare. Il sistema si basa sulla considerazione che le proteine di ciascuna specie ittica presentano un differente "profilo elettroforetico" dovuto alle diversità di carattere genetico. In altre parole, osservando il diverso comportamento delle proteine dei pesci quando sono sottoposte a un campo elettromagnetico opportuno, è possibile ricavare una sorta di mappatura delle molteplici varietà di pesce e determinare così analiticamente la natura dei prodotti commercializzati. "Dal 2004 a oggi", dice la direttrice di "Eurofishmarket", Valentina Tepedino, "il progetto di ricerca ha permesso la messa a punto di un data- base di oltre 200 specie commercializzate che, per ora e limitatamente ai gruppi di ricerca dell'Università di Milano, di Torino e degli Istituti zooprofilattici sperimentali di Padova e di Roma, ha dato ottimi risultati operativi". Non solo. L'utilità e l'efficacia del metodo è sperimentata da oltre tre anni su tutti i prodotti ittici lavorati dalla catena distributiva Esselunga che, in qualità di partner del progetto stesso, si è messa a disposizione per testare l'affidabilità dei suoi fornitori per quanto riguarda l'identificazione di specie. "Purtroppo - avverte la Tepedino - la recente crisi di governo ha bloccato l'iter del riconoscimento ufficiale della Ief da parte del ministero. E tuttavia sono fiduciosa che l'Italia, primo paese in Europa, possa entrare presto in possesso di questa metodica di identificazione dei tranci e dei filetti di pesce, così da tutelare i consumatori da possibili frodi commerciali e sanitarie, come già da anni sono in grado di fare negli Stati Uniti".

fonte: Il Salvagente
data di creazione: 07/03/2008
data di modifica: 07/03/2008

[segnala a un amico](#)
[versione stampabile](#)