

## **Si può capire se un gambero è “gonfiato”?**

Una intervista di **V. Tepedino di Eurofishmarket** al Dott. **Albino Gallina**, Dirigente Chimico presso il Laboratorio di Tossicologia Alimentare **dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**, sulla presunta aggiunta dell’**E466** nei **gamberi**. Un chiarimento autorevole anche a fronte del video “virale” sulla misteriosa gelatina siringata nei crostacei.

***Dott. Gallina, sul web sta diventando virale un video che mostra dei gamberi trattati con un gel che la stessa intervistata e le immagini riferiscono essere “CMC” meglio noto come E466. Le risulta una pratica normale la “siringatura” dei gamberi o in linea generale l’iniezione di prodotti ittici? Non dovrebbe essere inserito esteriormente questo additivo nei crostacei trasformati dove è ammesso?***

La tecnica di introdurre additivi mediante siringatura non è una novità per il mondo dei prodotti ittici. Da anni questa pratica viene correttamente utilizzata nell’industria che lavora il pesce destinato ad essere venduto come filetti congelati e surgelati per introdurre nell’alimento alcuni additivi autorizzati, come ad esempio i polifosfati, con l’intento di far mantenere un aspetto e una consistenza al prodotto anche dopo il suo surgelamento. Ovviamente tale additivazione deve essere segnalata al consumatore attraverso l’etichetta del prodotto.

La normativa Comunitaria (REG. CE 1333/2008) ammette infatti l’uso di polifosfati anche per i crostacei non trasformati, ma solo in quelli destinati a essere commercializzati congelati o surgelati.

La carbossi metil cellulosa (E466) non è autorizzata nei prodotti ittici non trasformati, nemmeno nei congelati o surgelati, ma come tantissimi altri additivi, è autorizzata solo nei prodotti ittici trasformati, siano essi pesci, crostacei o molluschi. E anche in questo caso la sua aggiunta deve essere segnalata al consumatore.

***Se ha esperienza sull’eventuale risultato macroscopico o analitico che può produrre l’iniezione di E466 nei gamberi. Le chiedo questo per capire se è possibile secondo lei evidenziare esteriormente o fare una indagine analitica utile a trovare l’E466***

Pur senza avere esperienza diretta, Da come viene descritta l’operazione nel video, la soluzione di CMC, che ha la consistenza di un gel, ha la funzione di riempitivo e viene iniettata all’interno dell’esoscheletro in quelle zone dove, per varie ragioni (disidratazione, degradazione, maturazione...), si potrebbe osservare un ritiro delle parti molli. La presenza di questo gel garantisce, sempre a detta del video, un aspetto “pieno” del prodotto e quindi una sua miglior presentazione. Credo che se vi fossero dei dubbi sulla possibile presenza del gel basterebbe effettuare un’ispezione del prodotto aprendo l’esoscheletro e osservando l’eventuale presenza della sostanza gelatinosa. Dal punto di vista analitico, ad oggi, non mi risulta esistono metodi di analisi ufficiali per determinare questa sostanza nei crostacei freschi, congelati o surgelati.

***A proposito di quanto chiesto prima le chiedo dunque se conferma che non ci sono ad oggi sistemi analitici ufficiali ed officiosi utili allo scopo. Se non ci sono le chiedo se potrebbe essere possibile allestire una ricerca utile allo scopo ..***

Ribadisco che ad oggi non mi risulta esistono metodi analitici ufficiali per la determinazione della CMC nei crostacei freschi, congelati o surgelati. La caratteristica della molecola renderebbe probabilmente necessario l’approccio con una tecnica non di facile gestione, ma fronte di una necessità istituzionale si potrebbe comunque provare ad allestirla.

***Le chiedo se dalla sua esperienza questo gel iniettato in gamberi che poi venissero eventualmente congelati o cotti provoca qualche mutamento nella struttura o nel gusto o altro del prodotto...***

La CMC è utilizzata in campo alimentare e non solo, per la sua attività anche a bassissime temperature. Infatti, grazie alla sua capacità addensante, attiva anche sotto zero, viene usata nella preparazione di gelati e di dessert normalmente conservati in freezer senza dare problemi al composto. Essa è anche utilizzata nella produzione di buste di ghiaccio riutilizzabile, quelle per intenderci utilizzate nel trasporto degli alimenti nei frigoriferi portatili.

Essendo una sostanza inodore e insapore non altera il prodotto né crudo né cotto. Ovviamente nel momento della cottura vi sarà una maggior perdita di acqua rispetto ad un prodotto non trattato.

***Avete mai avuto come IZS richieste per ricercare questo additivo sui prodotti ittici?***

Finora mai.

***Le chiedo una conferma sulla non pericolosità per l'uomo di questo additivo eventualmente aggiunto nel prodotto***

La domanda dovrebbe essere rivolta ad un tossicologo, comunque il fatto che la CMC non risulta classificata come sostanza nociva alla salute o all'ambiente, e che come additivo, dove ne è autorizzato l'uso, la quantità additivabile è "quantum satis" cioè quanto basta e quindi senza alcun limite di legge, dovrebbe risultare tranquillizzante.

***Per finire le chiedo perché è stato ammesso nei prodotti ittici trasformati...quale è secondo lei la funzione più utile di un addensante di questo tipo in un crostaceo cotto o in salamoia...***

Gli addensanti, in generale, sono utilizzati nei prodotti ittici trasformati per tenere legati assieme più ingredienti che altrimenti tenderebbero a separarsi, inoltre permettono di avere un prodotto più omogeneo e più denso. Per esempio vengono utilizzati nei surimi, nella preparazione di paté di pesce, nelle insalate di mare pronte, ecc.

Ringrazio il Dott. Albino Gallina e l'IZS delle Venezie per la disponibilità accordataci e per l'impegno che da anni dedicano anche alla ricerca nel settore dei prodotti ittici.