

Alimenti freschi più sicuri grazie all'alleanza tra Izs e Polo Agire

Le aziende e l'Istituto applicheranno il test "Shelf life" per verificare il grado di conservazione dei prodotti tipici per la loro consumazione

TERAMO - Prodotti alimentari tipici, il Polo Agire si allea con l'IZSAM G. Caporale per aumentare il grado di sicurezza e il periodo di conservazione indicato in etichetta.

Sottoporre i prodotti alimentari freschi ad analisi approfondite e test rigorosi per verificarne il grado di sicurezza e la "shelf life" - cioè il periodo di tempo in cui gli stessi conservano un livello di qualità tale da poterli consumare - ed eventualmente estendere la data di scadenza indicata in etichetta. È questo in sintesi l'obiettivo del progetto avviato dal Polo Agire, consorzio delle grandi e piccole imprese dell'agroalimentare d'Abruzzo, e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" ed illustrato a responsabili e tecnici delle aziende nel corso di un seminario tenutosi nella sede dell'IZS, in via Campo Boario.

L'attuale scarsa disponibilità di dati scientifici su caratteristiche, qualità e igiene di prodotti tipici pronti per il consumo rappresenta spesso un limite alla sicurezza degli stessi prodotti. Il progetto si propone di aumentare il livello di conoscenza da parte delle stesse aziende produttrici, spesso costituite da piccole realtà che devono comunque fare i conti con il rispetto degli standard di sicurezza imposti dalla normativa europea. La disponibilità di maggiori informazioni consentirebbe agli operatori del settore alimentare e alle autorità competenti deputate al controllo di eseguire una corretta valutazione e gestione del livello di rischio. Un'indagine su prodotti con caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche simili, infine, permettere di replicare i risultati con un notevole risparmio di risorse e un ulteriore abbattimento dei costi per le

imprese.

"L'obiettivo del progetto - ha detto l'amministratore delegato di Agire, **Donato De Falcis** - è quello di avere un prodotto più fresco possibile che si conservi il più a lungo possibile. Verificare la shelf life dei prodotti freschi è fondamentale per capirne le caratteristiche intrinseche, ma anche per ampliarne le possibilità di conservazione e quindi di commercializzazione. Le aziende che aderiranno al progetto avranno un vantaggio notevole, dato dal fatto che almeno il 60% dei costi vivi sarà coperto da Agire con l'utilizzo di fondi europei".

"L'Istituto metterà a disposizione i propri laboratori e le proprie conoscenze - ha spiegato il direttore sanitario, **Giacomo Migliorati** - per fornire alle aziende, sulla base di parametri oggettivi, dati scientifici sulla

conservabilità dei prodotti tipici. In caso di verifiche, l'azienda potrà disporre di informazioni puntuali sulle caratteristiche degli stessi prodotti grazie alle quali sarà possibile valutare in maniera attendibile e corretta i pericoli e spiegare perché è stata scelta quella data di scadenza o di preferibile consumo".

Nel corso dell'incontro, (nelle due foto in alto alcuni momenti della presentazione) è stata effettuata una visita anche al nuovo laboratorio sperimentale delle trasformazioni alimentari dove saranno effettuati test e analisi sulle produzioni tipiche. Il progetto, nel dettaglio, è stato illustrato da **Vincenza Prencipe**, responsabile del reparto Igiene delle tecnologie alimentari e dell'alimentazione animale dell'IZSAM, e da **Ercole Cauti**, coordinatore tecnico del Polo Agire.

