IZS della Puglia e della Basilicata. Nuove attività in tema di sicurezza alimentare

Marzo 2017 è stato un mese intenso di eventi scientifici per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZS-PB).

Il primo evento dal titolo *"Sicurezza e qualità dei prodotti carnei: Nuovi metodi analitici a supporto dell'attività di controllo ufficiale*" si è svolto il 7 Marzo ed è parte integrante del progetto "Development of innovative analytical methods for meat products safety and quality assurance" (MPSQA), finanziato dal Ministero della Salute e che vede, oltre alla partecipazione dell' IZS-PB, quella del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia e dell'IZS Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZS-LER). L'evento è stato l'occasione per parlare di tecniche analitiche innovative in sicurezza degli alimenti a base di carne con accenni al documento dell'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC). Il dott. Emanuele Sangiorgi dell'IZS LER ha esposto i vantaggi di alcune tecniche analitiche innovative come la fluorescenza a raggi X a riflessione totale (TXRF) e la spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR). La dott.ssa Rosaria Marino e la dott.ssa Carmen Palermo, dell'Università degli Studi di Foggia, hanno relazionato rispettivamente sui diversi approcci analitici in grado garantire l'autenticità di specie del prodotto carneo e la presenza di composti potenzialmente tossici per l'uomo. Ha concluso i lavori della giornata il dott. Marco Iammarino, ricercatore dell'IZSPB e responsabile scientifico del progetto.

Il secondo evento formativo dal titolo *"Il controllo ufficiale degli alimenti irradiati: dal campionamento alla gestione dei dati con il nuovo sistema informativo Nazionale – S.I.N.A.I."*, svoltosi il 21 marzo, è stato un Workshop rivolto agli operatori del settore alimenti ed in particolare a quelli coinvolti nei piani di controllo ufficiale sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, detti anche alimenti irradiati. Promotore dell'evento è stato il dr. Eugenio Chiaravalle responsabile del *Centro di Referenza Nazionale "Radioattività" –CRNR* dell'IZS-PB. Le radiazioni ionizzanti, se correttamente applicate, rappresentano una tecnologia molto utile per la conservazione dei cibi, al contrario possono provocare effetti indesiderati come la perdita di sostanze nutritive e l'alterazione dei caratteri organolettici. Gli interventi hanno esaminato le molteplici fasi connesse al controllo ufficiale degli alimenti irradiati: dal campionamento fino alla gestione dei dati attraverso l'uso del

nuovo *Sistema Informativo S.I.N.A.I.,* interamente progettato e realizzato dal CRNR dell'IZS-PB. Relatori della giornata sono stati la dott.ssa Monica Capasso, il dott. Gerardo Califano e il dott. Virgilio Stillittano, del Ministero della Salute, la dott.ssa Concetta Boniglia e il Dott Emanuela Bortolin, dell'Istituto Superiore di Sanità. Contributi interessanti sono giunti dalla dott.ssa Giuliana Marchesani, dal dott.Michele Tomaiuolo e dal dott. Michele Mangiacotti dell'IZSPB. Ha concluso il dott. Eugenio Chiaravalle che ha esposto i dati riguardanti l'attività svolta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata da cui emerge, in modo evidente, il contributo reso su scala nazionale da questo Ente nel settore degli alimenti irradiati e che giustifica, ancora di più, la richiesta formulata diverso tempo fa al Ministero della Salute di riconoscere all'IZS PB il *Centro di Referenza Nazionale sugli Alimenti Irradiati*.

Responsabile della Comunicazione-dr.ssa Barbara Consenti