

Natale, pericolo micotossine nella frutta secca: decine di sacchi da analizzare nella sede Arpal

di **Redazione**

27 Novembre 2013 - 17:40



Genova. Già da qualche tempo in Arpal sono iniziati i preparativi per il Natale. Non c'è ancora l'albero, ma decine di sacchi verde lucido, con la scritta Ministero della Salute, sono arrivati nella sede di via Bombrini, spesso consegnati direttamente dalla Sanità Marittima. Non contengono regali, ma noci, nocciole, arachidi e fichi, da analizzare alla ricerca di micotossine, particolari sostanze rilasciate da specie fungine che possono crescere sulla frutta secca.

“Ogni sacco pesa dieci kg - racconta la dott.ssa Marta Ferro, specialista di questa tipologia di analisi per il laboratorio di Genova - ed è rappresentativo di una tonnellata di merce. Le micotossine sono sostanze tossiche che creano problemi in particolare al fegato, e non devono essere presenti nei prodotti immessi sul mercato. Possono svilupparsi a seguito di errata o incompleta essiccazione, prolungato deposito in luoghi umidi o utilizzo di container bagnati”.

Nel corso dell'ultimo anno, solo per questa particolare tipologia di analisi, sono arrivati in Agenzia 476 campioni di merce destinata ai consumatori. Curioso notare come il trimestre da ottobre a dicembre “pesi” nell'economia della ricerca di micotossine più della restante parte dell'anno: 253 campioni contro 223.

“Bisogna preparare un campione omogeneo - osserva il dott. Fabio Ghioni, esperto del

settore di chimica strumentale - tritutando l'intero contenuto del sacco fino a ottenere un composto liquido. Un piano oscillante permette l'estrazione meccanica e il materiale così trattato viene purificato con un passaggio in una colonnina molto selettiva. Solo a questo punto dell'analisi si utilizza l'HPLC, lo strumento che determina con precisione l'eventuale presenza e quantità delle micotossine attraverso la tecnica della cromatografia liquida ad alta pressione e rivelazione fluorimetrica".

Il limite previsto dalle normative varia a seconda del prodotto, e si esprime in µg/kg (microgrammi/chilo): non possono essere presenti più di pochi milionesimi di grammo per ogni chilo di merce. È come individuare un paio di persone in una piazza immensa affollata da un miliardo di individui.

L'ultimo superamento accertato nel laboratorio di Genova ha interessato una partita di arachidi, bloccati circa un mese fa a seguito delle analisi Arpal. Le più comuni micotossine ricercate sono Aflatossine, Ocratossine e Zeralenone, che crescono non solo sulla frutta secca, ma anche su caffè, vino, birra, cereali e farine. Altri tipi di analisi strumentali eseguite nel dipartimento di Genova su questi alimenti riguardano la presenza di conservanti, coloranti, idrocarburi policiclici aromatici e zuccheri.