

Frodi alimentari, arriva il test inventato dall'Iit per tracciare geneticamente ogni cibo

di **Redazione**

17 Agosto 2017 - 15:24



Genova. Il gruppo Nanobiointeractions & Nanodiagnostics dell'Istituto Italiano di Tecnologia (Iit), in collaborazione con l'università di Milano Bicocca, ha pubblicato uno studio sulla rivista internazionale Angewandte Chemie nel quale viene presentato un nuovo test genetico semplice e a basso costo in grado di smascherare frodi alimentari.

Il team di ricerca guidato da Pier Paolo Pompa ha sviluppato un test genetico semplificato, denominato NanoTracer, che permette la tracciabilità genetica del cibo.

Questa tecnica permette di individuare i codici a barre genetici, frammenti di Dna che identificano univocamente una specie, fornendo, in poco più di due ore e con strumentazione minima un risultato colorimetrico facilmente interpretabile a occhio nudo. "Grazie a questa tecnologia è possibile anche per personale non specializzato riconoscere in poco tempo se ad esempio ci troviamo davanti a un pesce persico o a un pangasio oppure a zafferano puro o mischiato a altre spezie meno nobili - ha detto Paola Valentini, ricercatrice Iit e prima autrice dello studio pubblicato su Angewandte -. Nel caso dello zafferano riusciamo a identificare anche piccole quantità, vicino all'1% di spezia falsa".

Il test si può applicare a qualsiasi alimento, è molto economico (circa 10 euro) e richiede una strumentazione semplice. La tecnologia ha già suscitato l'interesse alcune realtà di rilievo in campo alimentare che stanno valutandone l'utilizzo sperimentale e potrebbe arrivare sul mercato in pochi anni. Per trasformare questa ricerca in prodotto commerciale, infatti, il team dell'Iit sta costituendo una startup che inizialmente offrirà questa tecnologia alle aziende che hanno piccoli laboratori di controllo qualità, ma in un secondo momento si rivolgeranno anche al piccolo produttore, che potrebbe avere in tempo reale l'analisi genetica dell'ingrediente che sta acquistando.