

Salumi più sicuri e più sani

L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino promette salumi che mantengono inalterate le caratteristiche delle carni conservate, senza l'utilizzo di additivi chimici.

dell'Ufficio Stampa CNR

Mettere a punto metodi innovativi, per la preparazione dei salumi, che consentano di mantenere inalterate le caratteristiche delle carni conservate senza l'utilizzo di additivi chimici. È questo lo scopo del Progetto Europeo "Novel Vegetal-based Extracts Additives for Chemical-free Food" (NOCHEMFOOD), appena avviato.

Presentato lo scorso anno, nell'Area Tematica Prioritaria "Food Safety and Quality" del VI Programma Quadro, il progetto è stato valutato in modo estremamente positivo e meritevole di finanziamento per i prossimi tre anni, per un importo complessivo di 2.260.000 Euro, di cui 500.000 circa a favore dell'Isa di Avellino.

L'idea è fondata sull'impiego di sostanze alternative ai nitrati ed ai nitriti, attualmente utilizzati su scala industriale, per la conservazione dei salumi. Si tratta di estratti a base vegetale ottenuti con particolari tecniche che, in opportune proporzioni, contribuiranno a diffondere sul mercato alimenti "chemical-free", cioè liberi dagli additivi chimici nocivi alla salute. E' ormai accertato che dai nitrati e nitriti presenti come conservanti negli insaccati può derivare la formazione delle nitrosammine, sostanze estremamente pericolose in quanto potenziali cause di cancro allo stomaco.

La genuinità dei cibi e la loro sicurezza alimentare sono prerogative a cui i consumatori riservano sempre più attenzione e pertanto molto sentite anche a livello della Comunità Europea

"La genuinità dei cibi e la loro sicurezza alimentare", sottolinea Alfonso Sada, ricercatore dell'Unità di Biotecnologie e Sicurezza Alimentare dell'Isa-Cnr e responsabile scientifico del Progetto, "sono prerogative a cui i consumatori riservano oggi giorno sempre più attenzione e pertanto molto sentite anche a livello della Comunità Europea, che vi ha dedicato una apposita Area Tematica Prioritaria nell'ambito del VI Programma Quadro.

Il progetto sarà portato avanti da un consorzio di cui fanno parte, oltre all'Isa-Cnr che ne è capofila, numerosi altri partner. Tra questi, due istituti di ricerca spagnoli, il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Ambientali e Microbiologiche dell'Università del Molise, una grossa società svizzera che produrrà i vari estratti vegetali, e tre salumifici, di nazionalità italiana, spagnola e greca, al fine di sperimentare gli estratti su tipi diversi di insaccati, caratteristici dei tre paesi europei.

"Ci proponiamo", spiega Alfonso Sada, "di mettere a pun-

to una combinazione di molecole con elevate proprietà antiossidanti, tutte ottenute da sostanze di origine vegetale esistenti in natura, in grado di sostituire le sostanze pericolose attualmente usate nella conservazione della carne e, nello stesso tempo, arrivare a prodotti con qualità organolettiche superiori a quelli oggi in commercio".

INFO

**Istituto di Scienze
dell'Alimentazione (ISA),
CNR di Avellino**

Alfonso Sada
sada@isa.cnr.it

**Ufficio Stampa Cnr
Rosanna Dassisti**
☎ 06.4993.3588
rosanna.dassisti@cnr.it

**Capo Ufficio Stampa CNR
Marco Ferrazzoli**
☎ 06 49933383
marco.ferrazzoli@cnr.it