



Agroalimentare - Pasta made in Italy, il Cnr-Ispa ne certifica l'autenticità

Roma - 08 feb 2021 (Prima Pagina News) La spettroscopia infrarossa per scoprire se i prodotti sono contraffatti. Lo studio pubblicato su Foods.

Per testare l'autenticità della pasta prodotta con grano duro 100% italiano, un gruppo di ricercatori dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr di Bari, guidati da Annalisa De Girolamo, ha condotto uno studio, pubblicato recentemente sulla rivista Foods. Il team del Cnr-Ispa si è avvalso dell'impiego della spettroscopia nel vicino infrarosso a trasformata di Fourier (FT-NIR) accoppiato ad analisi statistica multivariata. "Lo studio - spiega Annalisa De Girolamo del Cnr-Ispa - è stato condotto su 361 campioni di pasta di grano duro appartenenti a 33 differenti marchi commerciali italiani nel periodo 2018-2020. Sulla base delle informazioni riportate in etichetta, 176 campioni erano stati prodotti con grano duro 100% italiano mentre i restanti 185 campioni erano stati classificati come pasta prodotta con miscele di grano duro coltivato in Italia e in altri paesi europei o extra-europei". La ricerca ha certificato il rispetto della normativa da parte dei pastifici. "I risultati dei campioni di pasta, forniti mediante il modello spettroscopico proposto, hanno evidenziato che la quasi totalità di questi confermavano le informazioni riportate sulle confezioni circa l'origine geografica del grano duro, in accordo alla legislazione vigente in Italia". La tecnica utilizzata dai ricercatori del Cnr-Ispa, si conferma quindi un valido strumento per l'autenticazione degli alimenti. "La spettroscopia infrarossa impiegata in questo studio - sottolinea De Girolamo - è una tecnica affidabile e rapida che non richiede particolari preparazioni del campione. L'elevata capacità dell'FT-NIR e del modello statistico permette di distinguere oltre 94% dei campioni di pasta collezionati sulla base dell'origine geografica del grano impiegato per la loro produzione. L'appartenenza di un campione di pasta a una delle due classi oggetto di studio, indica che l'approccio proposto possiede un elevato potere predittivo e risulta idoneo per essere applicato a studi di autenticazione della pasta". L'Italia, com'è noto, è al top nel mondo in quanto a produzione e consumo di pastasciutta. Le confezioni made in Italy devono riportare in etichetta il paese di coltivazione e quello di macinazione del grano, chiarendo inoltre se queste fasi avvengono in più paesi. "Questa regolamentazione dell'etichettatura - precisa De Girolamo - ha rappresentato una grande innovazione per la trasparenza nella filiera alimentare e uno strumento utile per la scelta consapevole del consumatore, il cui interesse per la pasta prodotta col 100% di grano duro italiano è cresciuto negli ultimi anni. Di conseguenza, al fine di garantire l'autenticità dei prodotti, è aumentata anche la richiesta delle aziende di metodiche per l'individuazione di qualunque manipolazione fraudolenta e la garanzia del rispetto delle normative".

(Prima Pagina News) Lunedì 08 Febbraio 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
 Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
 Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
 Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
 E-mail: redazione@primapaginanews.it