

AREA CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE TRASFORMAZIONI
REPARTO DI CHIMICA APPLICATA ALLE TECNOLOGIE ALIMENTARI

Relazione del Dirigente Responsabile dott. E. Sangiorgi

ATTIVITÀ DI SERVIZIO/ATTIVITÀ PARTICOLARI

Nel corso dell'anno 2016 i conferimenti sono nuovamente aumentati rispetto all'anno precedente passando da 4451 a 4695.

Da evidenziare il carico notevole di lavoro dovuto all'etichettatura alimentare, indicazione obbligatoria dal 13 dicembre 2016 (Reg. 1169/2011).

Nel corso dell'anno è stato accreditato il metodo per la determinazione dei 3-MCPD e glicidilesteri consentendo così di rispondere alle richieste dell'Unione Europea ed è stato accreditato anche il metodo per la determinazione del gossipolo nei semi di cotone in modo da poter controllare la merce in importazione.

Nella seconda parte dell'anno è stata sospesa l'analisi centesimale dei mangimi, per l'impossibilità di poter effettuare in tempi ragionevoli queste analisi, richieste solo da privati, senza compromettere i tempi di analisi dei campioni ufficiali ed in attesa di mettere a punto metodiche NIR.

L'analisi degli alimenti uomo ha costituito l'86,2% dei conferimenti contro il 9,4% dei mangimi e il 4,4% dei controlli interni. Questi ultimi, considerando il numero di analisi, comportano un impegno maggiore in quanto sono riconducibili per la maggior parte alla verifica delle curve NIR, per le quali si ha una media di 13 analisi per conferimento.

	conferimenti	%
alimenti uomo	4046	86,2
mangimi	443	9,4
controlli interni	206	4,4
totale	4695	

	conferimenti	campioni	% campioni
umidità	1518	2367	24,1
composizione	347	1034	10,5
lipidi	794	1156	11,8
stato di conservazione	401	1386	14,1
nitriti-nitrati	390	428	4,4
cloruri	477	717	7,3
analisi olio	215	244	2,5
solfiti	314	318	3,2
zuccheri	762	912	9,3
collagene	219	274	2,8
miele	7	7	0,1
acido ascorbico	93	141	1,4
titolo alcolometrico-vino	32	38	0,4
furano	52	52	0,5
fibra alimentare	56	56	0,6
polifosfati	52	52	0,5

formaldeide	96	96	1,0
perossidi	325	375	3,8
irrancidimento	44	50	0,5
3-MCPD	121	121	1,2
totale	6315	9824	100,0

Da notare un aumento significativo delle richieste di analisi per istamina, nonostante da settembre tutti i campioni ufficiali dell'Emilia Romagna siano passati al Rep. Chimico di Bologna: 359 conferimenti contro i 212 del 2015 (+69,3%).

Anche l'analisi dei 3-MCPD, pur numericamente non significativa, riveste notevole importanza per la complessità dell'analisi e dovendo il reparto coprire le esigenze a livello nazionale essendo uno dei due laboratori pubblici accreditati per questa analisi

Di seguito la tabella con le irregolarità riscontrate nel corso dell'anno per un totale di 40 segnalazioni, in notevole aumento rispetto al 2015.

IRREGOLARITÀ'	MATRICE	NUMERO
Istamina	Tonno	28
irrancidimento	Prodotti da forno	2
Nitrati/nitriti	Insaccati	4
composizione	olio	2
Composti polari	olio	1
Etilesteri	olio	1
Titolo alcolometrico	vino	2

Da segnalare:

- il continuo aumento delle irregolarità per istamina riscontrate anche in specie diverse dal tonno, che rimane comunque quello più a rischio.
- le irregolarità riscontrate per l'olio, per composizione, etilesteri ed una per i composti polari (olio di frittura)
- le due segnalazioni per titolo alcolometrico nel vino (6,25% dei campionamenti).

Laboratorio di analisi sensoriale

Il laboratorio di "analisi sensoriale" ha fornito un supporto alla microbiologia degli alimenti per completare l'offerta delle analisi da eseguire su progetti in essere e da programmare e si è mosso autonomamente concludendo interessanti progetti con nuovi clienti. Nel 2016 sono stati esaminati

Nel 2016 sono state eseguite analisi sensoriali per:

conto di ECEPA183 campioni

conto di ALTROCONSUMO, su yogurt alla fragola (16 referenze), hamburger bovini cotti (24 referenze), analisi sensoriale su consumatori su passata di pomodoro, 24 referenze, 71 assaggiatori

MENATTI, Sondrio, valutazione shelf life su salumi in vaschetta (pancetta, salame milano, prosciutto crudo, bresaola, mortadella), 25 campioni in sequenza temporale

ZOOGAMMA, Ghedi, carne bovina cotta (34 campioni),

BRAMIERI, Piacenza, su carne suina cotta, 3 campioni

ATTIVITÀ DI RICERCA

- Proseguimento delle attività come laboratorio di riferimento per organismi di certificazione di prodotto (es. CSQA, ECEPA).
- Nel corso dell'anno è stato esteso nella carne bovina il metodo per la ricerca nella parte lipidica degli acidi ciclopropanici, quali indicatori dell'alimentazione degli animali con insilati.
- Sempre nell'ambito del PRC 14/2014 è stato messo a punto il metodo per la ricerca dei fitosteroli negli oli e nei grassi.