

Cibo e tutela della qualità Il nuovo gascromatografo messo in azione dalla Coop

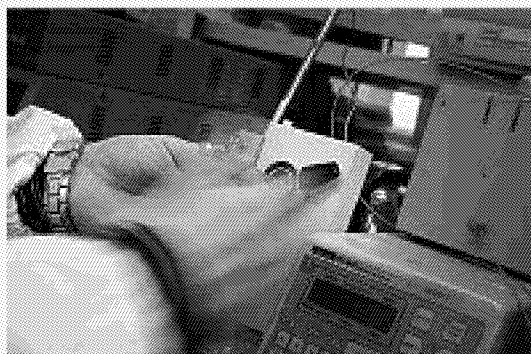
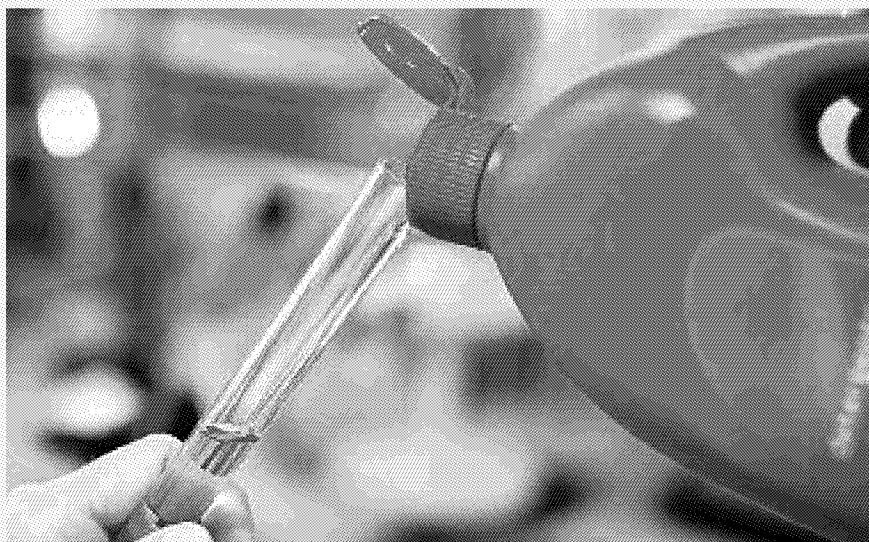
Il naso elettronico che smaschera le frodi

Partendo dal profilo aromatico, stila **la carta d'identità** degli alimenti e ne riconosce le alterazioni. I prodotti più a rischio? Olio e vini

di **Cristiana Gattoni**

Visti i recenti scandali alimentari, c'è da scommettere che a molte persone piacerebbe avere in cucina Heracles II, gascromatografo Fast di ultima generazione. Apparecchiatura dal nome complicato, che naturalmente nulla ha a che fare con i comuni elettrodomestici: si tratta, in buona sostanza, di un sofisticatissimo naso elettronico, capace di esaminare le componenti volatili degli alimenti e fornire, in tempi rapidi, una sorta di carta di identità dei cibi. Tecnica da non confondersi con la classica analisi del dna: quest'ultima infatti è utile per l'individuazione della specie, come scoprire la presenza di carne equina in prodotti che non dovrebbero contenerne.

Con il gascromatografo si parte invece dal profilo aromatico dei cibi: qualcosa di unico, un po' come le impronte digitali delle persone. Questo macchinario è in grado, per esempio, di individuare la provenienza geografica dell'uva impiegata per produrre un vino, o il lievito utilizzato nei processi di fermentazione. Le sue applicazioni in campo alimentare potrebbero essere infinite. Ma può servire anche per smascherare le frodi. Questo devono aver pensato i dirigenti di Coop Italia: il colosso della grande distribuzione ha infatti acquistato un gascromatografo Fast per il proprio laboratorio di Casalecchio di Reno. È così la prima azienda italiana a possederne uno (nel nostro Paese ce ne sono un paio, in dotazione a università). Nell'investimento - circa 100mila euro - c'entrano i recenti fatti di cronaca che hanno messo in imbarazzo l'industria alimentare europea? «In realtà», spiega il direttore qualità Maurizio Zucchi, «l'idea è nata lo scorso anno, quando abbiamo saputo che all'estero veniva commercializzata una macchina innovativa, che



Più controlli, maggior sicurezza

Il laboratorio di qualità della Coop (a lato) e gli esperimenti sui prodotti (sopra).

poteva essere sfruttata anche per contrastare le sofisticazioni alimentari. Siamo andati in Francia, a testarla, portando con noi dei campioni di olio d'oliva, una delle categorie merceologiche più a rischio di adulterazione. Li abbiamo visto che il gascromatografo non solo poteva scovare percentuali, anche bassissime, di olio di semi, ma riusciva a distinguere addirittura le varietà di olive spremute: pugliesi, toscane, liguri o estere».

Attenzione ai falsi bio. Secondo Coop Italia, che a breve lancerà anche una campagna sulla sicurezza alimentare dedicata a dieci prodotti-simbolo della dieta mediterranea,

sono tantissime le categorie che meritano analisi più approfondite: caffè, vino, miele, aceto balsamico, formaggi, conserve di pomodoro. E in effetti basta leggere la Relazione attività 2011 dell'Icqr (l'Ispettorato per la tutela della qualità e la repressione delle frodi dei prodotti agroalimentari) per avere un'idea della situazione italiana e intuire l'importanza dei controlli: degli 8.700 campioni analizzati dal laboratorio dell'Ispettorato nel 2011, il 12% è risultato irregolare. Tra i settori merceologici più critici, il vitivinicolo e quello relativo a oli e grassi. Nel documento sono citati anche gli illeciti: annacquamento del vino, extravergine di oliva miscelato con oli di qualità inferiore, frutta e verdura etichettate bio ma con residui di prodotti fitosanitari. I consigli ai consumatori? Leggere le etichette e preferire filiere corte e prodotti di provenienza certa. In attesa che il gascromatografo diventi di uso comune quanto un frullatore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA