

ALTRO CASO DI 'MOZZARELLA BLU' A ROSETO. GLI ESPERTI "NON E' NOCIVA"

28 Febbraio 2014

ROSETO – Torna l'incubo della "mozzarella blu". Risale solo a qualche giorno fa l'ultima segnalazione da parte di una donna di Roseto la quale, aprendo una confezione di fiordilatte proveniente da un caseificio del marchigiano, l'ha trovata ricolma di un liquido scuro ed acquoso. Secondo gli esperti, però, non si tratterebbe di nulla di preoccupante.

Come riportato dal *Messaggero*, infatti, il colore blu rappresenterebbe soltanto l'effetto di un batterio fluorescente che, già noto a moltissimi studiosi e centri di ricerca, tra cui la stessa Università di Teramo, può tranquillamente formarsi nelle scatole contenenti latticini.

Più precisamente, questo batterio, riuscendo a vivere sia all'esterno che all'interno del frigorifero se la temperatura non è troppo bassa, formerebbe una specie di patina sulla superficie del prodotto che, a quel punto, potrebbe addirittura essere ingerito senza alcuna conseguenza per la salute.

La consumatrice rosetana ha però fatto bene a rivolgersi alla Asl locale e all'istituto zooprofilattico in quanto la vendita di prodotti del genere è comunque vietata per legge; lo stesso batterio, infatti, rappresenta a tutti gli effetti un'alterazione del bene alimentare che dovrebbe sempre essere tenuta sotto controllo.