

TERAMO: BATTERIO KILLER, FACOLTA' AGRARIA STASERA SU 'TV7'

3 Giugno 2011

TERAMO – Andrà in onda questa sera, alle 23.05, nel rotocalco "TV7" di RaiUno, una puntata speciale dedicata all'epidemia E.Coli 0104 realizzata nei laboratori della facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Teramo.

Le telecamere di TV7 hanno documentato gli studi realizzati nei laboratori del dipartimento di Scienze degli Alimenti della facoltà e le modalità di campionamento e analisi dei prodotti ortofrutticoli.

Nel corso della puntata sarà trasmessa un'intervista ad Antonello Paparella, docente di Microbiologia degli alimenti della Facoltà di Agraria, che ha discusso anche le ipotesi sull'origine del focolaio e le possibili strategie di intervento.

"Allo stato attuale – ha dichiarato Paparella – non è possibile delineare misure di intervento diverse dal monitoraggio già avviato in diversi Paesi dell'Unione Europea, Italia compresa. L'allerta interessa cetriolo, pomodoro e lattuga, alimenti consumati dai pazienti ospedalizzati. In attesa che i ricercatori tedeschi identifichino l'origine dell'epidemia, occorre adoperare estrema cautela nella diffusione delle informazioni".

"Nell'ultima settimana – ha proseguito – i produttori ortofrutticoli europei hanno subito danni ingenti e la situazione è diventata molto pesante anche per i produttori italiani, dal momento che il mercato russo ha completamente bloccato tutte le importazioni di prodotti ortofrutticoli dai Paesi europei".

"In tale contesto – ha aggiunto – è particolarmente cruciale il ruolo che il tecnologo alimentare ricopre sia nelle produzioni primarie sia nel circuito alimentare, dove i trattamenti post raccolta possono condizionare in maniera significativa il rischio: per esempio, l'adesione dei microrganismi alle cucurbitacee sembra sfavorita da trattamenti superficiali con cere, mentre una interruzione della catena del freddo non può che favorire lo sviluppo microbico".

"Estremamente importante è infine – ha concluso – il ruolo del tecnologo alimentare nell'educazione del consumatore, dal momento che anche in questo caso il fattore di rischio più difficilmente controllabile riguarda la gestione del frigorifero domestico, con particolare riferimento alle modalità di conservazione e alla prevenzione delle contaminazioni crociate con altri alimenti".