

## Sicurezza, qualità e tracciabilità del cibo: il contributo dell'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRIM) di Torino

Oggi a Torino convegno internazionale sulla metrologia alimentare, la scienza delle misure per il cibo

Misure per garantire sicurezza, qualità e tracciabilità del cibo che arriva sulla nostra tavola, questo il tema del **Worldwide Food Metrology Day**, il convegno internazionale sulla metrologia alimentare che oggi, **3 luglio**, dalle 9 alle 17, l'**Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRIM)** organizza a **Torino** nella propria sede di Corso Massimo d'Azeglio 42 – l'ex Istituto Galileo Ferraris.

Nel dibattito mondiale sull'alimentazione, oggi di grande attualità anche grazie a **EXPO Milano 2015**, l'INRIM si inserisce con un evento teso a far scoprire un'**area di ricerca emergente**, mostrando come la metrologia contribuisca agli studi per individuare nei cibi sostanze adulteranti o contaminanti, attraverso tecniche di misura, protocolli e analisi chimiche, e fornisca gli strumenti per tracciare il percorso degli alimenti dal produttore al consumatore.

La giornata prevede una serie di interventi tenuti da **relatori** provenienti da quasi **ogni continente** (Europa, Africa, America e Asia) e una tavola rotonda finale, moderata dal **Direttore del Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del CNR, Francesco Loreto**, e da **Daniela Marchis dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale** di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

L'obiettivo è fornire una vasta panoramica dello stato dell'arte della metrologia alimentare e dei suoi possibili sviluppi per soddisfare esigenze e richieste sempre più numerose di qualità e certificazione.

Nell'ambito della scienza delle misure per il cibo l'INRIM ha avviato recenti collaborazioni con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino per certificare la provenienza di **vini** tipici del Piemonte quali barolo, nebbiolo e dolcetto. Tramite tecniche di spettroscopia l'INRIM è riuscito a identificare le tre zone di produzione del barolo.

“Un tale genere di attestazione si profila senza dubbio come **valore aggiunto** per i prodotti alimentari tipici del nostro paese”, commenta il **Presidente dell'INRIM Massimo Inguscio**.

Altri studi hanno permesso di risalire non solo al luogo di provenienza di alcuni **formaggi**, ma addirittura al periodo dell'anno di produzione “Le analisi compiute dall'INRIM permettono di identificare la vegetazione da cui ha avuto origine il latte utilizzato – spiega **Andrea Mario Rossi**, responsabile del **Programma Food Metrology dell'INRIM** – e, come noto, ogni vegetazione corrisponde a un determinato momento stagionale”.

Anche le farine destinate al consumo sia umano sia animale sono un alimento soggetto a severi controlli, sempre con il contributo INRIM. Questi controlli possono prevenire, ad esempio, l'insorgere di malattie come la BSE.



Con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale è in corso una cooperazione che riguarda la certificazione delle **farine d'insetto**, in vista di un loro eventuale impiego alimentare. Le potenzialità nutritive degli insetti, che già integrano la dieta di alcune popolazioni, e il basso impatto ambientale che il loro utilizzo comporta li rendono un candidato promettente a divenire nel prossimo futuro una fonte di nutrimento diffuso.

Attraverso l'**analisi per attivazione neutronica** l'INRiM collabora anche alla realizzazione dei materiali di riferimento che servono per misurare la presenza di **selenio e arsenico nei pesci**. La misura di metalli in traccia negli alimenti è uno dei campi in cui la ricerca metrologica interagisce con le agenzie di controllo per la qualità e la sicurezza dei cibi a livello internazionale.

#### Contatti

Elisabetta Melli, Silvia Cavallero

INRiM, Relazioni esterne

[press@inrim.it](mailto:press@inrim.it)

349 6926393

011 3919 524/3