

PRODOTTI VEGETALI E MICOTOSSINE MAGGIORI:

L'ESPERIENZA DEL LABORATORIO DI CHIETI

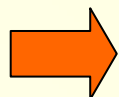
L'ATTIVITA' DEL DIPARTIMENTO DI CHIETI

Screening di Micotossine su 48 campioni alimentari.

ALIMENTO	Campioni esaminati	PROVENIENZA	ESITO
Spezie	16	Asia	Conforme
Salse e condimenti	4	Italia	Conforme
Frutta secca	18	Medioriente	Conforme
Cereali	6	Italia	Conforme
Caffé tostato	4	America Latina	Conforme
Alimenti per l'infanzia (omogeneizzato alla mela)	2	Italia	Conforme*

* In un omogeneizzato alla mela è stata ricercata la presenza di **Patulina**

Micotossine cercate: *Ocratossina e Aflatossine*



Tutti i campioni presentavano livelli di contaminazione inferiore a 0,5 µgr/Kg

METODICHE USATE

- 1) **Screening con TLC** (*AOAC 17° Edition-2000, Istisan 96/34*)
Mono e bidimensionale in funzione delle impurezze coestratte dalla matrice, impiegando diverse miscele di sviluppo delle lastre e rivelazione nel lontano UV.
- 2) **Conferma mediante HPLC** e rivelatore fluorimetrico dei risultati precedentemente ottenuti.
(Analisi eseguite dal Dip. di Scienze del Farmaco, Università di Chieti).

SVILUPPI FUTURI

- ♥ **Messa a punto di un metodo per evidenziare direttamente su piastra di coltura i ceppi produttori di aflatossine.**

- ♦ **Studio della contaminazione micetica naturale di prodotti alimentari del commercio (collab. con sez. di Micologia - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza).**

- ♣ **Collaborazione con il Dipart. Scienze del Farmaco - Università degli Studi di Chieti per:
attività di ricerca finalizzata alla caratterizzazione di ceppi fungini per la valutazione del potere tossigeno ed analisi del profilo metabolico secondario (tesi di laurea).**

- ♠ **Studio e caratterizzazione del potere inibente di alcuni estratti naturali da usarsi come additivi per alimenti (tesi di laurea).**