

RICERCA/2

Pesci: i geni non mentono

Gli esperti del dipartimento di Scienze animali hanno individuato una nuova tecnica per verificare l'identità delle specie ittiche regionali ed evitare frodi alimentari: il codice a barre genetico.

Dall'Università di Udine nuove prospettive nel campo della sicurezza alimentare e contro le frodi ai danni del consumatore. Consentirà di verificare l'identità della specie ittica alla quale appartiene il pesce posto in vendita in Friuli Venezia Giulia, la ricerca compiuta da un gruppo di esperti del dipartimento di Scienze animali dell'Ateneo udinese.

I ricercatori friulani hanno identificato e caratterizzato le principali specie ittiche commercializzate in regione mediante la tecnica biomolecolare del codice a barre genetico. Questo metodo utilizza il sequenziamento di una parte conservata del genoma nelle diverse specie animali esaminate.

Grazie a questa tecnica, sono state autenticate alcune specie quali l'orata,

il pagello, la sogliola e la triglia nei confronti del pangasio, una specie im-



L'orata è una delle specie ittiche di cui è stata individuata l'identità genetica tramite la tecnica biomolecolare del codice a barre.

portata dal Vietnam e oggetto di alcune frodi alimentari. « In questo pesce – sottolinea il coordinato-

re della ricerca, Edo D'Agaro – il livello di arsenico, metallo pesante

estremamente tossico è, in genere, presente in concentrazioni molto elevate. Infatti il pangasio vive so-

litamente nel bacino del Mekong, uno dei fiumi più inquinati al mondo».

Obiettivo finale della ricerca è l'applicazione del concetto di tracciabilità molecolare degli alimenti di origine animale lungo tutta la filiera produttiva. «L'identificazione e la caratterizzazione di specie animali mediante la tracciabilità molecolare – spiega D'Agaro – può diventare uno strumento indispensabile per smascherare eventuali frodi ai danni del consumatore, attuare controlli in grado di innalzare i livelli di qualità igienico-sanitaria e merceologica dei prodotti destinati al consumo umano e certificare l'autenticità dei prodotti di origine controllata». Il lavoro dei ricercatori udinesi verrà presentato al congresso europeo sulla tracciabilità in

acquacoltura che si terrà ad agosto in Norvegia.

Il gruppo di ricerca sulle questioni della sicurezza alimentare del dipartimento di Scienze animali è coordinato da Edo D'Agaro e costituito da ricercatori e laureandi fra i quali Marco Cimolino, Antonella Stravisi e Amanda Zof. Il team conduce ricerche sui nuovi metodi di autenticazione degli alimenti di origine animale e di miglioramento degli standard qualitativi proposti dalla normativa europea sulla sicurezza alimentare. Collabora, fra gli altri, con l'Associazione piscicoltori italiani, il Consorzio ittico del Golfo di Trieste e con i principali enti regionali e punta a diventare un centro di riferimento per aziende sanitarie, camere di commercio, tribunali e reti distributive.