newsfood.com

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: http://www.newsfood.com/q/e3652693/i/

PESCE

Una ricerca dell'Università di Granada e le reazioni degli studiosi italiani

Acciughe ed alici: rischio in tavola?

I parassiti sono più frequenti nei pesci nostrani. I nutrizionisti: "Conclusioni inattendibili"

© Matteo Clerici/NEWSFOOD.com - 05/01/2010

Quando si mangiano acciughe ed alici il problema maggiore potrebbe non essere il cattivo gusto della pietanza, ma l presenza di parassiti.

L'avviso arriva da una ricerca dell'Università di Granada (sezione Dipartimento di Parassitologia), diretta da Adela Valero pubblicata dal "International Journal of Food Microbiology".

La Valero e colleghi hanno analizzato 792 tra acciughe ed alici, in vendita nel locale mercato del pesce e provenienti i parte dall'Atlantico ed in parte dal Mediterraneo occidentale, mar di Liguria compreso.

Essi hanno così riscontrato come i prodotti ittici mediterranei fossero più ricchi di parassiti, tra cui spiccava Anisakis.
Le larve di tale parassita fanno il nido nel corpo del pesce (tra cui i muscoli, la parte che viene mangiata) e possono poi passare tramite alimentazione nel corpo umanc Arrivate li possono provocare una serie di disturbi che vanno dal dolore al vomito alla perforazione della parete intestinale.

Gli studiosi fanno notare come la preferenza di tali organismi nei pesci nostrani non sia casuale.
Spiega infatti Adela Valero: "Anisakis e parassiti analoghi sono più frequenti in acque dove vivono i cetacei. Questo spiega perché le alici del Mar Ligure siano pi pericolose: in quell'area c'è un vero e proprio santuario dei cetacei".

Ciò detto, le conclusioni dell'Università di Granada non devono suscitare una sorta di caccia all'untore ittico, isterica e non giustificata.

Innanzitutto, alcuni esperti contestano la metodologia di lavoro dei colleghi iberici.

Ecco il parere di Andrea Gustinelli del Laboratorio di Ittiopatologia del Dipartimento di Sanità Pubblica, Veterinaria e Patologia Animale dell'università di Bologna: "Gl spagnoli hanno analizzato solo 64 acciughe: un numero troppo basso per essere scientificamente attendibile. Bisognerebbe valutarne di più e provenienti da aree diverse ben identificate del Mar Ligure per trarre conclusioni certe circa la correlazione fra presenza di cetacei e diffusione di Anisakis, che al momento pare tuttavi effettivamente possibile".

Inoltre, il pesce italiano è da tempo monitorato per evitare tali problemi.

Spiega Gustinelli: "L'Istituto Zooprofilattico di Torino ha appena avviato un progetto di ricerca sulla distribuzione e diffusione di Anisakis nei mari italiani a cu collaborerà anche il nostro laboratorio. Dalle analisi effettuate in passato, ad esempio, su alici e sardine prelevate dai mercati ittici dell'Adriatico, Anisakis è risultat presente nel 7,7% delle alici e nello 0,4% delle sardine".

Infine, è possibile difendersi dal parassita, in modo semplice ma efficace.

Prima di consumare, bisogna allora cuocere il pesce (70 gradi bastano a uccidere il parassita, ma bisogna accertarsi di raggiungere questa temperatura ovunque nell carni) o congelarlo (-20° gradi):Il freddo infatti uccide parassiti e larve rendendo sicuro il prodotto, non a caso l'Unione Europea richiede il congelamento del pesce per 2 ore prima della preparazione.

Ammonisce Gustinelli: "Il freddo infatti uccide parassiti e larve rendendo sicuro il prodotto, non a caso l'Unione Europea richiede il congelamento del pesce per 24 or prima della preparazione".

LINK alla ricerca

Matteo Clerici

©2010 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

powered by FREQUENZE software DOING MORE WITH LESS