

PRC 2020_012	Definizione dei fattori di concentrazione di Aflatossina M1 durante il processo di trasformazione di formaggi e derivati	Paolo Daminelli	Aflatossina M1 Fattori di concentrazione Formaggio
31/12/2020			

STATO ATTUALE DEL PROGETTO

Metodi

WP 1: Individuazione delle partite di latte naturalmente contaminate al fine del loro impiego nelle caseificazioni sperimentali

WP 2: Prove preliminare di comparazione tra materia prima potenzialmente alternative

WP 3: Esecuzione delle prove di challenge per le tipologie di formaggio identificate

WP 4: Elaborazione statistica dei dati delle sperimentazioni e definizione dei coefficienti di concentrazione

WP 5: Verifica dei FC ottenuti in formaggi e derivati attraverso la raccolta di dati di campo

WP 6: Definizione di un metodo di riferimento per analisi di screening e di conferma, attraverso studio collaborativo.

Attività svolta

Il Progetto nel corso del primo anno di attività ha sviluppato quanto previsto dai WP 1/2/3; è attualmente in corso l'attività di analisi ed elaborazione statistica, mentre le attività previste dai WP 5 e 6 saranno condotte nel corso del secondo anno di attività

Al fine di ottenere partite di latte naturalmente contaminato, si è fatto riferimento all'attività di analisi che svolgono di routine gli II.ZZ.SS. coinvolti nel progetto, sia in ambito di autocontrollo che in seguito ad attività di Controllo Ufficiale. In caso di riscontro di partite non conformi per livelli di contaminazione superiore ai limiti normativi, contestualmente alla comunicazione data all'Autorità Competente, è stata anche richiesta la disponibilità a destinare la partita alla sperimentazione

Risultati raggiunti

Le UU.OO. 2 (Centro di Referenza per la Qualità del latte bovino Izsler) e 5 (IzsVe), sulla base delle partite di latte individuate, hanno proceduto ad effettuare 8 lavorazioni sperimentali utilizzate sia per l'esecuzione di prove preliminari di comparazione tra materia prima (naturalmente contaminata /

artificialmente contaminata / congelata), sia prove di Challenge per differenti tipologie di formaggio (tipo “Italico”, tipo “Crescenza”, Montasio).

L’attività sopra descritta, attualmente ancora in corso di analisi, ha permesso di escludere l’impiego di latte congelato da destinare a successiva caseificazione a causa dei difetti che sono comparsi nel formaggio ottenuto ed all’impossibilità quindi di riprodurre un processo di caseificazione che fosse in grado di simulare quanto accade in un processo di trasformazione tradizionale; per quanto concerne invece il giudizio circa il possibile impiego di latte artificialmente contaminato con AFM1 in sostituzione di latte naturalmente contaminato, si ritiene di considerare tale ipotesi come percorribile nel caso in cui, nel corso del secondo anno di attività del progetto, non fosse disponibile una partita di latte naturalmente contaminato sufficiente per la produzione di formaggio tipo “Grana Padano”.

Facendo tesoro dell’esperienza acquisita nel primo anno di attività svolta secondo quanto definito nel WP 2 e WP 3, si è deciso di definire una specifica produzione, preferibilmente D.O.P., sulla quale eseguire l’attività nel momento in cui saranno disponibili partite di latte con una concentrazione di AFM1 pari o superiori a 0,050 µg / kg da destinare a caseificazione sperimentale

Relazione intermedia presentata in data: 02/03/2022