

CORRIERE

Quotidiano dell'Irpinia fondato da Gianni Festa

SITO INTERNET www.corriereirpinia.it

Posta elettronica: provincia@corriereirpinia.it

Sped in a.p. 45% art. 2 comma 20/b Legge 662/96 Dir. Comm. Imprese Avellino

LA RICERCA DEL CNR DI AVELLINO

Arrivano i "bio-salumi", addio agli additivi chimici

Salumi senza additivi chimici con le stesse caratteristiche delle normali carni conservate: questo lo scopo del progetto europeo 'Novel Vegetal-based Extracts Additives for Chemical-free Food' finanziato dalla Comunità Europea nell'ambito del VI Programma Quadro, di cui l'Isa-Istituto di scienze dell'alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Avellino è protagonista. Il progetto, presentato lo scorso anno presso la Comunità

Europea, ha ricevuto tre anni di finanziamento per un importo complessivo di 2.260 milioni di euro, di cui 500 mila a favore dell'Isa di Avellino. L'idea si basa sull'utilizzo di estratti a base vegetale per la conservazione dei salumi: ciò permetterebbe di immettere sul mercato prodotti 'chemical free' privi,



'La genuinità dei cibi e la loro sicurezza alimentare' spiega **Alfonso Sada**, ricercatore dell'Unità di Biotecnologie e Sicurezza Alimentare dell'Isa-Cnr e responsabile scientifico del progetto

'sono prerogative a cui i consumatori riservano oggi sempre più attenzione e pertanto molto sentite a livello della Comunità Europea che vi ha dedicato un' apposita area tematica prioritaria nell'ambito del VI Programma Quadro'. Numerosi altri partner europei affiancheranno l'Isa nel progetto: *'ci proponiamo'* conclude Sada *'di*

mettere a punto una combinazione di molecole con elevate proprietà antiossidanti, tutte ottenute da sostanze di origine vegetale esistenti in natura, in grado di sostituire le sostanze pericolose attualmente usate nella conservazione di carne e, nello stesso tempo, arrivare a prodotti con qualità organolettiche superiori a quelli oggi in commercio'.

cioè, di additivi chimici nocivi alla salute. Sono accertate infatti le responsabilità di nitrati e nitriti nella formazione di nitrosammine, sostanze potenzialmente portatrici di cancro allo stomaco.