IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Conserve vegetali, un decalogo per prevenire problemi

Le conserve preparate in casa – come, ad esempio, le verdure sott'olio – sono uno dei prodotti in cui più facilmente si può rischiare la presenza del botulino (la tossina più potente conosciuta, che anche in dosi molto basse può portare a malattia o morte in poco tempo). Come regola di fondo, va considerato che tutti i cibi conservati non cotti e che non siano sufficientemente acidi sono potenzialmente a rischio. Come si devono comportare allora le aziende che producono e vendono direttamente tramite i canali di filiera corta? Ecco 10 consigli utili.

1. Rispettare le buone prassi igieniche di produzione primaria, come contenute nella manualistica messa a disposizione di Coldiretti e pubblicata anche sul sito del Ministero della Salute.
2. Funghi, olive, peperoni, melanzane e fagiolini sott'olio sono gli alimenti a maggior rischio. Bisogna lavarli per bene evitando la presenza di terra e residui in barattoli puliti, asciutti e con capsula ermetica.
3. L'acidificazione a più di 4,6 pH rende l'ambiente inadatto alla crescita del botulino; l'aceto deve quindi ricoprire per intero il prodotto conservato.
4. È necessario lavare verdure, stoviglie, piani di lavoro e contenitori per limitare o eliminare la presenza del batterio e delle spore. Va evitata inoltre la contaminazione crociata, mantenendo separate le fasi produttive (ad esempio, non riutilizzare contenitori usati per la verdura da pulire per rimetterci poi la verdura lavata).
5. La tossina botulinica viene distrutta alle alte temperature e quindi la sterilizzazione dei cibi in vasetto e in scatola, tramite bollitura per almeno 10 minuti, ne garantisce l'eliminazione. L'acidità, che si ottiene con l'aggiunta di aceto e sale contribuiscono a controllare lo sviluppo del batterio, riducendo quindi la possibilità della produzione delle tossine.6. È importante ricordare che le tossine botuliniche sono tutte termolabili e quindi sono distrutte rapidamente dalla comuni temperature di cottura dei cibi (almeno 80°C per 5 minuti). Per questo si consiglia portare a bollitura le conserve di pomodoro fatte in casa prima di utilizzarle (ad esempio, nella preparazione di un sugo, riscaldandolo adeguatamente).
7. La distruzione delle spore (responsabili della produzione della tossina) richiede trattamenti più drastici, come una sterilizzazione a 121°C per 3-4 minuti che assicura la riduzione delle spore a un valore sufficientemente piccolo da non rappresentare nessun rischio per la salute umana. Una volta aperto il barattolo, il prodotto va conservato in frigorifero per breve tempo.
8. Anche se non costituisce obbligo di legge, consigliamo di indicare a tutela delle imprese, tra le condizioni di conservazione, una durata stabilita (come "conservare in frigorifero una volta aperto, non oltre 7 giorni").
9. Mantenere la catena del freddo.
10.Buttare prodotti conservati sui quali si hanno dubbi sullo stato di conservazione, che hanno subìto rotture della catena del freddo, o di cui non si ha sicurezza della perfetta conservazione (ad esempio, latte arrugginite, presenza d'aria nei sottovuoto, capsule ermetiche che emettono il caratteristico "click" in seguito a pressione sul tappo o al contrario, capsule "gonfie" a causa di fermentazione batterica, alterazione apprezzabile di aspetti visivi e olfattivi).

frutta e gli ortaggi si presentano rancide e con difetti di consistenza; la carne si scurisce; l'odore è alterato (ma non sempre: ci sono ceppi non proteolitici che non producono alcun odore, quindi si raccomanda comunque di fare attenzione); il liquido di conservazione può diventare torbido; la capsula del barattolo si può gonfiare.

In tutti i casi in cui l'aspetto o l'odore delle conserve non ci rassicurano, è sempre consigliabile buttarle. Il botulino si sviluppa in ambiente anaerobico, quindi in mancanza d'aria e a temperature che vanno dai 3 ai 30 gradi ed è resistente ai succhi gastrici. La tipologia degli alimenti causa della malattia in percentuale è del 56.7%, per vegetali in olio del 23.3% per vegetali in acqua, del 6,7% sia per carne conservata che per tonno, del 3,3% per carne di salame e salsiccia, del 3,3% per alimenti macrobiotici 3.3%.