

Contro le frodi a tavola arrivano le "impronte digitali" per i prodotti bio

Dall'Olanda arriva una novità di assoluto rilievo: sarebbe pronto un test rapido per verificare la natura "biologica" delle uova. Il metodo consiste in un'elaborazione statistica su parametri qualitativi di un gruppo di 75 produttori di uova "bio", messi a confronto con quelli di 75 produttori di uova non biologiche.

Gli scienziati del Rikilt - l'Istituto di sicurezza alimentare dell'Università di Wageningen - sono riusciti a produrre un insieme di caratteri che diventano simili ad una sorta di impronta digitale, utilizzando la cromatografia liquida e tecniche analitiche di alta pressione.

L'occhio del consumatore - per quanto attento - non è in grado di distinguere i carotenoidi che donano alle uova il colore giallo, ma questi sono molto diversi nelle uova bio e in quelle standard; la nuova tecnica permetterebbe di scovare facilmente uova non biologiche ma spacciate come tali.

E non solo le uova: molti altri prodotti sembrano suscettibili di essere difesi tramite la cromatografia, tra cui il latte, il prosciutto, alcuni formaggi Dop, il burro e l'olio di oliva. La lista è comunque destinata ad allungarsi: altri prodotti sono al centro degli studi del team di Wageningen. Si tratta di ricerche molto promettenti per la tutela dei prodotti ad origine e di qualità, che potranno garantire ai produttori un riconoscimento economico più elevato.