

NEWSLETTER

GII IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI

Gli idrocarburi policiclici aromatici (i cosiddetti IPA, noti anche con l'acronimo inglese PAH) rappresentano un'ampia classe di composti organici naturalmente presenti in natura (nel petrolio e nel carbon fossile), ma anche prodotti da processi di combustione incompleta o dalla pirolisi (processo di decomposizione termochimica) di materiale organico a base di carbonio (ad esempio, legno, foglie, carbone, prodotti petroliferi, gas, grassi, tabacco, incenso e rifiuti).

Si tratta di sostanze dannose per la salute umana (e non solo) a cui ci si è esposti per contatto con materiali contaminati (ad esempio, asfalto, bitume, oli pesanti e carbone), per inalazione (ad esempio, mediante il fumo di sigaretta) e, non per ultimo, per ingestione di alimenti o bevande.

La contaminazione dei prodotti alimentari può avere una duplice origine:

- **ambientale**: riguarda gli alimenti non sottoposti a trasformazione e avviene direttamente per assorbimento dal suolo (ad esempio, tuberi) o dalle acque di fiume e/o di mare contaminate (ad esempio, pesci e molluschi) o per via aerea cioè per deposizione del materiale atmosferico (ad esempio, grano, verdura e frutta);
- **da tecnologia di produzione**: riguarda gli alimenti lavorati e/o trasformati poiché la contaminazione avviene o per trattamenti termici (ad esempio, cottura alla brace, alla griglia, al forno, frittura) o per processi di lavorazione come, ad esempio, l'essiccazione di matrici alimentari mediante i fumi di combustione e l'affumicatura.

Gli IPA derivanti da tecnologia di produzione si suddividono, poi, in base alla loro origine:

- **IPA di formazione "endogena"**: si creano sulla superficie degli alimenti a seguito di trattamenti termici drastici (ad esempio, temperature elevate, tempi prolungati di cottura e vicinanza alle fonti di calore);
- **IPA di formazione "esogena"**: traggono origine dalla combustione del carburante. A tal riguardo, sia i gas che i fumi di combustione, venendo a contatto con l'alimento, lo contaminano in superficie. Ne consegue l'importanza del tipo di combustibile utilizzato nonché le condizioni di formazione del fumo, soprattutto nei processi d'affumicatura.

Sugli indicatori atti ad attestare sia la presenza sia la tossicità degli idrocarburi policiclici aromatici **si è espressa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).**

Il nostro laboratorio è in grado di eseguire questa ricerca utilizzando strumentazione di ultima generazione (GC/MSMS) e adottando metodiche analitiche accreditate da ACCREDIA in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025

Restiamo a disposizione per eventuali richieste e con l'occasione si porgono cordiali saluti.

MARINO S.R.L

Resp. Comm. Grazia Martuccio
Tel. 0823/758335 - 0823/809895
email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo