

CONVEGNI

Una sintesi dell'edizione 2022: novità, approfondimenti, dimostrazioni pratiche

Le analisi chimiche degli alimenti: com'è andata

Il ritorno alla modalità in presenza ha arricchito la V edizione del convegno tecnico-scientifico dedicato alle analisi rapide chimiche degli alimenti che si è tenuto venerdì 30 settembre nell'auditorium dell'*Innovation Center Giulio Natta* di Giussago (PV). Il convegno ha riportato un'ampia partecipazione e ha registrato la presenza di 85 professionisti in aula e di 74 on-line grazie alla diretta streaming dei lavori trasmessa sulla piattaforma live.in-formare.net. La formula ibrida ha consentito la partecipazione di corsisti provenienti da aziende ed enti di tutta Italia come *Parmalat, Balocco, CNR-ISPRA, CirFood, Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, Galbusera* e *Università degli Studi di Catania*.

I temi affrontati nel corso della giornata di studio hanno riguardato le **analisi chimiche degli alimenti con metodi rapidi e la riferibilità**

metrologica richiesta per questo tipo di determinazioni. L'uso dei materiali di riferimento in microbiologia si basa su esigenze differenti rispetto alle determinazioni chimiche, per questa ragione tale aspetto non è stato incluso nell'edizione 2022. Gli interventi dei relatori hanno approfondito gli argomenti in agenda.

FRANCESCA LEGA, chimico dirigente dell'Istituto **Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**, col suo intervento di apertura, ha fornito una panoramica sulle diverse tipologie di kit rapidi esistenti sul mercato e sulle caratteristiche prestazionali degli stessi, tra cui accuratezza, sensibilità, specificità e l'adeguatezza allo scopo. Ha anche specificato che «i kit rapidi possono essere uno strumento importante per le aziende al fine di controllare la bontà di processi e prodotti, in particolar modo in situazioni caratterizzate da una certa standardizzazione delle attività».

GIANCARLO DI BLASI, direttore tecnico di un laboratorio accreditato ISO/IEC 17025, ha illustrato tutte le novità introdotte dal nuovo documento *Accredia RT-08 rev05* e il documento ILAC P10:2020, tra cui il nuovo requisito che richiede ai laboratori di prova di riferirsi a produttori di materiali di riferimento accreditati secondo la norma ISO 17034. Inoltre, sono stati evidenziati gli ambiti di impiego dei materiali di riferimento (RM), tra cui lo studio di un metodo, stima dell'incertezza di misura e verifica della giustezza, e i criteri da utilizzare per la scelta dei RM più appropriati allo scopo, ovvero omogeneità, stabilità, incertezza e tracciabilità metrologica.

TEODORA UVA, avvocatessa dello studio legale *Avvocati per l'impresa*, durante la sua relazione, ha chiarito che: «Oltre a rappresentare un utile strumento in sede di autocontrollo, i metodi rapidi possono costituire un'opportunità per gli operatori del settore alimentare sia da un punto di vista commerciale che da un punto di vista di contenzioso». I metodi rapidi possono essere uno strumento anche per dare enfasi al cosiddetto fattore "prova di diligenza", assolutamente da tenere in conto da un punto di vista di contenzioso con l'autorità competente. L'esecuzione di analisi, anche mediante metodi rapidi, costituisce un elemento utile in tal senso, come anche suffragato dai diversi casi discussi dall'avvocata durante il suo intervento.

Proprio sui metodi rapidi è stata incentrata la relazione del dottor **GIOVANNI DEDENARO**, *Application Specialist* di *Eurofins Tecna*, che ha presentato il kit, basato su tecnica ELISA, per la rilevazione degli al-



Sessione plenaria del convegno tecnico-scientifico dedicato alle analisi rapide chimiche degli alimenti edizione 2022.



lergeni negli alimenti, e ha illustrato le caratteristiche prestazionali del test e la sua flessibilità di impiego in diverse matrici alimentari.

Altro intervento sui test rapidi è stato quello tenuto dall'ingegnera **CLAIRE VICTORIA MARCHITTI**, sales area manager *R-Biopharm Italia*, che ha fornito una panoramica sui diversi kit portatili disponibili sia per l'individuazione di allergeni e contaminazioni crociate, sia per la rilevazione di contaminanti tipo le micotossine. I test, basati su tecnologie consolidate ed affidabili, permettono un monitoraggio tempestivo delle contaminazioni, anche direttamente in campo.

NICOLA BORTOLETTO, sales and marketing manager di *Generon*, ha illustrato i materiali di riferimento per l'analisi degli allergeni, di come questi sono stati ottenuti e delle diverse possibilità di impiego da parte dei laboratori, dalla verifica dei metodi fino alla validazione di procedimenti analitici più complessi.

FABIO GIUSEPPE BATTISTA, M.Sc., Chemical Sciences, senior technical service scientist, Chemistry and Analytical Chemistry, Science and Lab Solutions, *Merck Life Science Srl*, ha infine fornito una panoramica sui materiali di riferimento commercializzati dall'azienda, che possono essere impiegati nelle determinazioni relative ad esempio a micotossine, allergeni, antibiotici e fitofarmaci.

Nel pomeriggio i partecipanti hanno potuto assistere alla sessione dimostrativa, durante la quale *Merck*, *Eurofins Tecna*, *R-Biopharm*, *Generon*, *Chr. Hansen* e *OrSell* hanno presentato i kit per l'esecuzione dei test rapidi e i loro materiali di riferimento per le analisi chimiche degli alimenti.

L'appuntamento con la 6^a edizione del convegno è previsto per settembre 2023, con nuovi approfondimenti teorici e le dimostrazioni pratiche: un format che, anche nella forma ibrida in presenza e *on-line*, conferma il grande apprezzamento dei partecipanti e il suo successo.

IL PESCE, 6/22

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CONVEGNI

Una sintesi dell'edizione 2022: novità, approfondimenti, dimostrazioni pratiche

Le analisi chimiche degli alimenti: com'è andata

Il convegno ha avuto un grande successo, con la partecipazione di oltre 100 esperti del settore. Durante l'evento sono state presentate le ultime novità in campo analitico, con particolare attenzione alle metodologie per la rilevazione di allergeni e contaminanti. Le dimostrazioni pratiche hanno permesso ai partecipanti di sperimentare direttamente le nuove tecnologie e i materiali di riferimento.



Il convegno è stato organizzato da *Green Vet* e *Green Vet* è orgoglioso di aver ospitato questa importante iniziativa. Per informazioni sui prossimi convegni, visitate il sito www.greenvet.com.

Pesci sani, acqua pulita

Scopri i mangimi complementari della linea *GreenVet Fish*. Scegli un'alternativa naturale dal integratore all'alimentazione del tuo pesce.



MOLTO indispensabile per il pesce
MANGIARE mangimi complementari
MANGIARE integratori per pesce
MANGIARE prodotti per il pesce
MANGIARE integratori per pesce
MANGIARE prodotti per il pesce

GreenVet
www.greenvet.com

075970