

**Ricerca Corrente IZSVE 10/07 Studio sul comportamento di alcuni additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici utilizzabili nei prodotti alimentari in generale e in quelli ittici in particolare**

**Responsabile scientifico:** dott. Roberto Angeletti

**Abstract**

Il DM n. 209 del 27.2.96 e successive modifiche prevede che qualsiasi sostanza aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari con un fine tecnologico è definibile additivo e come tale deve essere indicato in etichetta. Inoltre tale normativa definisce quali additivi possono essere utilizzati e le quantità massime riscontrabili nel prodotto finito.

Nello stesso DM viene definito come coadiuvante tecnologico ogni sostanza utile alla lavorazione dell'alimento che può dar luogo a residui non pericolosi per la salute umana e non aventi effetti tecnologici sul prodotto finito (additivi).

Negli ultimi anni è venuto a consolidarsi l'utilizzo di nuovi additivi e coadiuvanti tecnologici con modalità parzialmente o significativamente diverse da quelli tradizionali generando problematiche non solo a livello nazionale ma anche negli scambi comunitari come attestano numerosi allerta correlati che sono stati attivati nell'ultimo anno.

Il progetto di ricerca proposto si prefigge lo studio del comportamento di alcuni tra i nuovi additivi alimentari (es. acido borico, polifosfati), e/o di residui di coadiuvanti tecnologici (es. monossido di carbonio, acido citrico) più o meno pericolosi o che assumono nel prodotto finito una vera e propria connotazione di additivo non dichiarato.

Si intende procedere preliminarmente alla messa a punto o all'adeguamento di idonei metodi analitici volti ad individuare l'eventuale persistenza di tali sostanze comprendendo anche lo sviluppo e la validazione di nuovi metodi analitici mirati prioritariamente all'analisi di prodotti ittici che sono particolarmente interessati dal problema.