

Ricerca corrente IZS VE 19/12

Efficacia dei metodi utilizzati nella cucina domestica, nei ristoranti e nell'industria conserviera per l'inattivazione di virus enterici (Nv, Hav) in vongole veraci e larve di parassiti (Anisakis) nei prodotti della pesca.

Responsabile Scientifico: Dr. Giuseppe Arcangeli

Virus enterici: è ormai noto il rischio di contrarre **virus enterici** (NV, HAV) **soprattutto da bivalvi allevati in lagune**, ambienti più di altri esposti alla presenza di questi patogeni. Le vongole veraci sono i bivalvi più allevati in laguna. In realtà i casi di infezione nell'uomo sono sempre legati al consumo di ostriche in primis e cozze, che notoriamente sono consumate anche crude, soprattutto in sud Italia. Ad oggi non esistono segnalazioni di infezione a seguito di consumo di vongole veraci, che sempre vengono consumate cotte. I molluscoltori in questi ultimi anni appongono in etichetta la dicitura: da consumarsi previa cottura, non specificando però tempi e valori di T. Fissare un valore per i virus enterici significa comunque comprendere anche altri potenziali patogeni che possono essere presenti nei bivalvi, come Vibrio (V. parahaemolyticus, V. vulnificus) e protozoi (Giardia, Criptosporidi e Toxoplasma), più termolabili. Questa ricerca mira a **fornire questi precisi valori termici da indicare come riferimento per la preparazione domestica.**

Anisakis: l'attuale normativa sul rischio **Anisakis** in prodotti ittici fissa alcuni valori di provata efficacia nell'inattivazione delle larve: **congelamento e trattamento termico**. Lascia aperta la **possibilità per altri trattamenti** purchè siano di provata efficacia: questi possono essere salagione, alte pressioni ed altro. Un piatto tipico italiano molto diffuso che è anche stato causa di alcuni casi di anisakiasi è il pesce crudo marinato, segnatamente pesce azzurro (alici e sardine). Questa pratica è molto diffusa anche presso la ristorazione e presso i laboratori di pescherie. Ci sono svariate ricette di marinatura, ma lavorando sulla sinergia tra l'azione del sale e l'olio aggiunto nel prodotto finale (l'acidità non è efficace), si può ottenere un prodotto sicuro. Questa ricerca mira a **fornire questi precisi valori di concentrazione del sale e di tempo esposizione del prodotto a tali salamoie, nonché della durata di esposizione all'olio del prodotto finito**. I protocolli di preparazione potranno quindi essere adottati sia dall'industria sia dai produttori di tipo artigianale.