



Come smascherare il latte straniero nella mozzarella di bufala

Un test per scoprire la presenza di latte importato in un prodotto derivante da materie prime italiane, come la mozzarella di bufala campana Dop. È quanto elaborato dall'Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Consiglio nazionale delle ricerche e pubblicato su FoodChemistry

I ricercatori dell'Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ispaam) hanno messo a punto un sistema in grado di rilevare una delle forme di adulterazione più comuni della mozzarella di bufala campana DOP. Lo studio, pubblicato su *FoodChemistry*, attraverso l'analisi proteomica delle caseine ha permesso di riconoscere dei marcatori molecolari indicatori della presenza di latte e/o cagliata di bufala di provenienza straniera, miscelati con latte prodotto in Italia. Questa scoperta consentirà di realizzare test di routine veloci ed economici per individuare eventuali adulterazioni di latte e formaggi da bufala campana con materie prime provenienti al di fuori dell'area di produzione.

“Il latte delle nostre bufale ha caratteristiche genetiche che lo differenziano da quello proveniente da altri paesi. Grazie a questo studio si potrà finalmente smettere di dubitare circa la provenienza della tanto apprezzata mozzarella di bufala Campana DOP”, afferma Simonetta Caira, ricercatrice Cnr-Ispaam e coordinatrice dello studio. “La metodica analitica messa a punto potrà essere applicata sia sul latte o cagliata in arrivo al caseificio sia sul prodotto finale presente sui banchi del supermercato. In tal modo si potrà garantire la qualità e la genuinità delle merci lungo tutta la filiera di produzione”.

Questo lavoro si inserisce nella più ampia attività dell'istituto Cnr nell'ambito dell'applicazione di approcci proteomici alle produzioni agroalimentari. “Il Cnr-Ispaam partecipa alla nuova infrastruttura di ricerca europea per il settore Health&Food denominata Metrofood (Infrastructure for promoting Metrology in Food and Nutrition)”, conclude Andrea Scaloni, direttore f.f. del Cnr-Ispaam. “Lo scopo è quello di sviluppare tecnologie e servizi metrologici nel settore agroalimentare per garantire il valore della filiera produttiva, la sicurezza-qualità-tracciabilità-autenticità delle produzioni e, conseguentemente, contribuire allo sviluppo sostenibile dei territori di produzione e alla salute dei consumatori”.

Roma, 17 maggio 2019

La scheda

Chi: Cnr-Ispaam

Ufficio stampa Cnr: Emanuele Guerrini, emanuele.guerrini@cnr.it tel. 06.4993.2644;
Responsabile: Marco Ferrazzoli, marco.ferrazzoli@cnr.it, cell. 333.2796719;
Segreteria: ufficiostampa@cnr.it, tel. 06.4993.3383 - P.le Aldo Moro 7, Roma

Che cosa: studio su rilevazione latte straniero nella mozzarella di bufala campana Dop.

DOI: [10.1016/j.foodchem.2018.10.076](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.076)

Per informazioni: Simonetta Caira, Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Ispaam), email: simonetta.caira@cnr.it, Tel. 081-5966006; Cell. 392-6081165 (*Recapiti professionali da non pubblicare*)

Seguici su



Ufficio stampa Cnr: Emanuele Guerrini, emanuele.guerrini@cnr.it tel. 06.4993.2644;
Responsabile: Marco Ferrazzoli, marco.ferrazzoli@cnr.it, cell. 333.2796719;
Segreteria: ufficiostampa@cnr.it, tel. 06.4993.3383 - P.le Aldo Moro 7, Roma