

Comunicato-stampa

Con preghiera di pubblicazione

Il controllo di qualità e di provenienza degli alimenti regionali

Giovedì 24 luglio 2014, alle ore 10, i partner di progetto dell'Alto Adige e del Tirolo hanno presentato a Bolzano i risultati del progetto di ricerca OriginAlp sulla qualità e la provenienza dei prodotti alimentari regionali.

La provenienza e la qualità dei prodotti alimentari sono importanti criteri decisionali per i consumatori che, sempre più spesso, privilegiano i prodotti regionali. Negli anni scorsi, l'Alto Adige e il Tirolo sono riusciti a generare un valore aggiunto per i rispettivi prodotti. Nell'ambito di un progetto che è durato tre anni e che ha coinvolto il Land austriaco e la provincia di Bolzano, i partner hanno effettuato ricerche sulla qualità e l'origine di prodotti agroalimentari nelle due regioni ed hanno ora presentato i risultati di questa ricerca. La Libera Università di Bolzano ha investigato il certificato di provenienza dei prodotti, mentre il Centro per la Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg ha studiato la qualità ed i contenuti dei prodotti agroalimentari come il latte e i suoi derivati, mele e carne. I ricercatori dell'Università di Innsbruck hanno sviluppato nuovi metodi per un controllo rapido di qualità e provenienza dei prodotti regionali usando la spettroscopia a raggi infrarossi. "Agrarmarketing Tirol" ha collegato i diversi ambiti di ricerca mentre la Federazione delle latterie dell'Alto Adige ha reso disponibile i dati del proprio laboratorio oltre a fornire campioni di latte e formaggio.

OriginAlp: un progetto europeo interregionale

"OriginAlp è un progetto di ricerca interregionale dell'Unione Europea realizzato nell'ambito Interreg-IV Italia-Austria. Questa collaborazione, che riunisce ricerca di base ed applicata, è rilevante e promettente", sostiene l'assessore provinciale Arnold Schuler, "sono molto soddisfatto che l'UE, il Land del Tirolo e la Provincia di Bolzano sostengano questo progetto di ricerca e permettano così una classificazione più semplice e veloce della qualità e della provenienza degli alimenti. I risultati sono significativi sia per le imprese che per i consumatori".



Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Universität Lienz de Bulsan

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte





Determinazione della qualità e della provenienza con metodologie standard

Al Centro di Sperimentazione Laimburg, i ricercatori hanno studiato, mediante diverse analisi chimiche, la composizione degli acidi grassi del latte, la qualità delle mele durante lo stoccaggio e la composizione dei principi nutritivi nella carne. “Per esempio, abbiamo potuto dimostrare che la qualità delle mele rimane costante durante lo stoccaggio e che preziose sostanze del latte come gli acidi grassi insaturi dipendono dall'alimentazione dei bovini”, aggiunge Schuler, a commento dei risultati delle ricerche condotte dal centro di Laimburg. Questi risultati servono come insieme di dati per ulteriori ricerche sulla qualità degli alimenti e costituiscono la base per lo sviluppo di metodologie per la determinazione della qualità come, ad esempio, la spettroscopia nel vicino infrarosso. Laimburg ha inoltre potuto accedere ai dati di laboratorio relativi alle analisi del latte della Federazione delle latterie dell'Alto Adige.

Nella Libera Università di Bolzano la provenienza degli alimenti è stata determinata per mediante l'analisi degli isotopi stabili. Isotopi sono atomi dello stesso elemento chimico e consentono di dimostrare l'origine di un alimento e, al tempo stesso, sono in grado di fornire informazioni relative al processo di coltivazione e all'impiego di diversi concimi. “L'analisi è stata possibile grazie all'utilizzo dello spettrometro di massa per isotopi stabili che la Fondazione della Libera Università di Bolzano ha acquistato per la ricerca quattro anni fa”, afferma Günther Mathà, direttore della Libera Università di Bolzano. Con i valori risultati dall'analisi chimica e dall'analisi degli isotopi, effettuate presso l'istituto di Analisi chimica e Radiochimica dell'Università di Innsbruck, è stato possibile mettere a punto una metodica che consente di stabilire in maniera veloce e semplice la provenienza geografica e la qualità degli alimenti.

La spettroscopia nel vicino infrarosso: per un controllo veloce e semplice della qualità e della provenienza

“Con questo metodo veloce e facile è possibile, separare chiaramente gli alimenti di un produttore da quelli di un altro. La spettroscopia nel vicino infrarosso utilizza esclusivamente raggi di luce infrarossi da una distanza molto ridotta. Si tratta di una determinazione estremamente rapida, conveniente e non distruttiva. Nel caso delle mele, ad esempio, potremmo entro un anno di raccolta distinguere le mele provenienti da una regione – ad esempio il Tirolo - da quelle provenienti da un'altra”, spiega il prof. Christian Huck dell'Università di Innsbruck.



**Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Università Liria de Bulsan**

**Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige**

Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte





Inoltre i ricercatori, sono in grado di determinare il contenuto di zuccheri ed acidi organici attraverso lo spettro ottenuto mediante la spettroscopia nel vicino infrarosso. Questa determinazione è possibile grazie alla combinazione dei risultati ottenuti con i metodi di riferimento del Centro per la Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg con i dati spettroscopici. Lo spettro di una sostanza viene generato dall'oscillazione dei legami chimici e le bande che si generano sono caratteristiche quali-quantitative del campione stesso, confrontabile ad un'impronta digitale. In questo modo è possibile determinare sia parametri chimici sia fisici", sottolinea Huck.

Risultati utili per il futuro

"Questa collaborazione scientifica indica nuove possibilità per la determinazione della qualità e della provenienza", sostiene con convinzione Joachim Reinalter, presidente della Federazione delle latterie dell'Alto Adige che guarda al futuro: "Alcuni aspetti sono già stati tradotti nella pratica. D'altra parte, esistono ancora tante sfide da affrontare e anche molto potenziale di ricerca da sfruttare per quanto riguarda l'analisi di qualità e di provenienza che, in futuro svilupperemo".



Freie Universität Bozen
Libera Università di Bolzano
Università Liedia de Bulsan

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch - Al servizio del settore latte

