

I CONSIGLI DI ONE HEALTH



MOLLUSCHI: UN'OPPORTUNITA' DI MERCATO NEGLI STATI UNITI

L'industria ittica americana contribuisce per oltre 90 miliardi di dollari all'economia statunitense e sostiene circa 1,5 milioni di posti di lavoro. Portare il pesce agli americani significa dare opportunità ai raccoglitori ed ai pescatori europei, coinvolgendo tutta l'industria di trasformazione. Si calcola che i prodotti ittici europei che verrebbero esportati raggiungerebbero in poco tempo il valore di oltre 5 miliardi di

dollari. L'UE creerebbe così un nuovo mercato del pescato ed un ulteriore accesso al mercato americano, rendendo disponibile una vasta gamma di molluschi sani e sicuri per i loro consumatori, soprattutto quelli dal palato raffinato, che più hanno possibilità di spesa: praticamente un duplicato dei consumatori che adesso comprano regolarmente solo i nostri prosciutti. Questo sarebbe domani il valore aggiunto di visibilità e di immagine che già abbiamo col nostro Made in Italy.

[Leggi l'articolo completo >](#)

LA NOTIZIA DELLA SETTIMANA



ACRILAMMIDE: ALCUNI CONSIGLI PER CONTROLLARNE LE QUANTITA' NELLE PATATINE FRITTE

È entrato in vigore l'11 aprile scorso il Regolamento UE) 2017/2158 che istituisce le misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide. Gli Operatori del Settore Alimentare che producono immettono sul mercato e somministrano patate fritte, patatine, snack, cracker, pane, cereali, prodotti da forno, caffè e alimenti per la prima infanzia, dovranno controllare le temperature, i tempi e le

velocità di alimentazione nella fase di riscaldamento e integrare tali procedure nel sistema HACCP. L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente nei prodotti alimentari amidacei durante la normale cottura ad alte temperature (frittura, cottura al forno e alla griglia e anche lavorazioni industriali a più di 120° con scarsa umidità). La troviamo prevalentemente negli alimenti ricchi di carboidrati cotti al forno o fritti, costituiti da materie prime che contengono i suoi precursori. Risulta anche da molti usi industriali non alimentari ed è riscontrabile anche nel tabacco. Nel 2015 l'EFSA aveva espresso il proprio parere in argomento, evidenziando come con l'assunzione di acrilammide potesse aumentare il rischio di sviluppare cancro. La fascia più esposta risultava essere quella dei bambini, in considerazione del peso corporeo ridotto. Nel regolamento si specificano le misure da adottare per ridurre il più possibile la percentuale di acrilammide nei prodotti che sono soggetti a svilupparla. Nel caso delle patatine fritte, ad esempio, queste sono le indicazioni: utilizzare varietà a basso contenuto di zuccheri, immagazzinarle a temperature superiori a 6 gradi, lavarle e lasciarle in ammollo almeno 30 minuti in acqua fredda risciacquandole prima di friggerle, utilizzare oli e grassi che consentano di friggere per minor tempo e a temperature più basse, verificarne il colore tenendo conto delle tabelle di riferimento. [\(fonte\)](#)

SAPEVATE CHE...



IL PANINO PIU' ANTICO DEL MONDO? LO DOBBIAMO AGLI ANTICHI ROMANI



Panis ac perna, ossia pane e prosciutto: questo quello che sembrerebbe essere il panino più antico del mondo. Gli abitanti della Roma imperiale ne erano estremamente ghiotti. Moltissimi anni dopo, a questo spuntino fu dedicata addirittura una strada della Capitale, via Panisperna. Merito delle suore Clarisse che per secoli, nella vicina chiesa di San Lorenzo, ogni 10 agosto ne distribuivano ai poveri qualche boccone. Secondo Arturo Warman, uno dei più celebri antropologi messicani, la tortilla, semplice impasto di farina di mais e acqua, avrebbe almeno 7.000 anni d'età. Lo si può dedurre dagli scavi nella Valle de Tehuacán, nello Stato di Puebla a est di Città del Messico. In India le prime testimonianze del roti, la cialda di pane asiatica, risalgono al 2.000 avanti Cristo. Ma le testimonianze del panino vero e proprio risalgono all'epoca romana. [\(fonte\)](#)

E' possibile contattare la Segreteria OH One-Health ai seguenti recapiti:

Email: segreteria@one-health.it - Tel. 0372/403543



[Unsubscribe](#) | [Forward to a friend](#)