

Tra sicurezza, qualità e innovazione dei prodotti alimentari: il ruolo dei Microbiologi e dei Tecnologi alimentari nella filiera agroalimentare

*Figure chiave nel garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti,
i Microbiologi e i Tecnologi alimentari non sono adeguatamente rappresentati
nelle Istituzioni e negli organismi di valutazione e controllo*

Che siano freschi o surgelati, tradizionali o innovativi, i cibi che ogni giorno troviamo sulle nostre tavole presuppongono elevati standard di sicurezza, pre-requisito dell'attività di ogni impresa alimentare. La sola Industria Alimentare esegue ogni anno in Italia oltre 1 miliardo di analisi di controllo su qualità e sicurezza (che si affiancano ai circa 720mila controlli ispettivi pubblici), impiegando il 22% dei 270mila dipendenti del settore e investendo oltre 2 mld di euro (il 2% del fatturato totale, che ammonta a 105 mld di euro). **Risultati garantiti innanzitutto da biologi e tecnologi alimentari, figure chiave nel garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti nel processo industriale, ma competenze non adeguatamente rappresentate nelle Istituzioni e negli organismi di controllo.**

Ne ha discusso oggi, in occasione della Giornata di studio dedicato a sicurezza e qualità dei prodotti alimentari e alla presenza del **Ministro Gianni Alemanno, il Presidente di FEDERALIMENTARE, Luigi Rossi di Montelera** che ha commentato: «*A questo proposito l'Industria italiana è all'avanguardia visto che da anni applica l'autocontrollo e il principio della rintracciabilità, diventato obbligatorio per tutti dal 1 gennaio 2005. Ma ovviamente, per garantire la sicurezza degli alimenti, è necessario utilizzare più strumenti e competenze, valorizzando quelle figure professionali in grado di percorrere l'intera filiera*».

TUTELARE IL CONSUMATORE DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Il Regolamento europeo 178/2002 ha ridisegnato il quadro della sicurezza alimentare con la costituzione dell'EFSA (l'*European Food Safety Authority* con sede a Parma), l'organismo che ha il compito di promuovere e coordinare la definizione di metodi uniformi di valutazione del rischio alimentare e, avvalendosi della Consulta scientifica e dei gruppi di esperti nominati ad hoc, di elaborare pareri scientifici sulle problematiche della sicurezza alimentare. Dal 23 dicembre, inoltre, anche l'Italia si è finalmente dotata dell'interfaccia nazionale dell'EFSA attraverso la costituzione del Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare. Realtà importanti per la tutela dei cittadini, nelle quali Microbiologi e Tecnologi alimentari possono giocare un ruolo fondamentale: «*Le competenze richieste per sviluppare qualità e sicurezza sono molteplici – afferma Bruno Biavati,*

Ordinario di Microbiologia Agraria e Presidente SIMTREA (la società che rappresenta i Microbiologi Alimentari delle Università italiane) – *ed il contributo di tecnologi e microbiologi alimentari è certamente significativo: in particolare i microbiologi si dedicano allo studio dei microrganismi che interagiscono in vario modo con l'alimento essendo spesso desiderati protagonisti ma alle volte anche indesiderati ospiti. L'elevata professionalità, maturata da molteplici esperienze in vari settori di attività, fornisce ai microbiologi agro-alimentari le competenze per contribuire, sia a livello nazionale che europeo, alla soluzione delle nuove e riemergenti problematiche inerenti la qualità e sicurezza degli alimenti».*

Un approccio integrato e capace di intervenire in ogni momento della filiera: non solo nella fase agricola o in quella della trasformazione, ma anche nella distribuzione, nella commercializzazione o nella preparazione per il consumo (ristorazione), poiché i fenomeni che influenzano sicurezza e qualità avvengono anche in questi momenti. *«Se da un lato appare a tutti evidente quanto sia indispensabile, al fine di potere effettuare un approfondimento completo di tutti i diversi aspetti lungo la filiera agroalimentare, riuscire ad effettuare un approccio multidisciplinare coinvolgendo molteplici figure professionali – dichiara **Paolo Fantozzi, Ordinario di Tecnologie Alimentari e Presidente SISTAL** (la società che rappresenta i Tecnologi Alimentari delle Università italiane) – dall'altro deve essere rimarcato con forza il fatto che il tecnologo alimentare rappresenta l'unica figura professionale capace di percorrere l'intera filiera agroalimentare con competenze che vanno dal campo alla tavola. In particolare il tecnologo alimentare deve maggiormente essere coinvolto anche nello studio, nella stesura e nel controllo delle normative del settore agroalimentare».*

NON SOLO SICUREZZA, MA ANCHE QUALITÀ E INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Il ruolo di Microbiologi e Tecnologi è quindi fondamentale nel garantire la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera agroalimentare. Ma è fondamentale anche per migliorare la qualità delle produzioni alimentari, oltre che per formulare prodotti nuovi, più vicini alle esigenze dei consumatori e alle diverse occasioni di consumo. Sono molteplici, infatti, gli ambiti di applicazione delle loro competenze: controllo dei processi, miglioramento della qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, sviluppo di alimenti funzionali e dietetici, ottimizzazione dell'autocontrollo (HACCP), sviluppo di tecnologie per la conservazione (surgelazione, trattamenti termici, *mild technologies* sia per il trattamento dei prodotti freschi che di quelli conservati), valorizzazione dei prodotti tipici (DOP, IGP), controllo della filiera produttiva, miglioramento della qualità e – non ultimo – sviluppo di nuovi prodotti. Conclude il **Presidente di FEDERALIMENTARE, Luigi Rossi di Montelera**: *«La sicurezza dei prodotti è un pre-requisito dell'attività delle imprese alimentari. Ma la forza dei prodotti Made in Italy non può prescindere dall'alto livello qualitativo e, quindi, dalla ricerca e dall'innovazione. Nel corso degli anni, le aziende alimentari di casa nostra sono state capaci di utilizzare la tecnologia più moderna adeguandola alle ricette gastronomiche e alle esigenze del consumatore. Infatti, la collaborazione tra il mondo della ricerca e l'universo della produzione*

industriale ha portato a un'innovazione di prodotto e di servizio che ha permesso agli italiani, consumatori sempre più consapevoli, di avere alimenti che coniugano gusto, rapporto qualità/prezzo ed elevati standard nutrizionali, in piena sicurezza. Federalimentare ritiene indispensabile contribuire al rafforzamento delle basi scientifiche e tecnologiche dell'Industria alimentare nazionale e allo sviluppo della competitività internazionale, soprattutto delle nostre PMI. A tal fine abbiamo avviato una serie di collaborazioni specifiche con università e centri di ricerca di eccellenza in Italia».