

## Il test del mese

Sono **15 i panetti** che abbiamo sottoposto ad **analisi chimica** e anche a una prova **organolettica**.

I risultati sono rassicuranti anche se c'è chi deve impegnarsi di più per contrastare lieviti e coliformi

di **Valentina Corvino**

**D**a alimento desiderato tanto da essere oggetto di mercimonio quando vietato dalla Chiesa durante la Quaresima, a colpevole di ogni male. Il burro è stato protagonista, storicamente, di un rapporto di amore e odio in Italia. Culminato, negli ultimi decenni, con il pressoché totale bando, con l'accusa di contenere una quantità elevata di colesterolo cattivo, Non così all'estero, dove ha continuato ad avere un discreto successo. Oggi continua a dividere, tra chi continua a guardarlo con sospetto e chi lo esalta, come ha fatto una provocatoria copertina del Time, "Mangiate il burro. Gli scienziati hanno bollato i grassi come nemici. Ecco perché si sbagliano". Così recitava il titolo del settimanale statunitense a giugno del 2014, lanciandosi in una strenua difesa del panetto e citando uno studio dell'Università di Cambridge secondo cui è ricco di vitamina A, D, K ed E, che insieme al selenio sono essenziali per il sistema nervoso e immunitario. Ed è proprio a questo "nuovo" alimento - che nel nostro paese è più simile a un condimento - che abbiamo dedicato il test del mese.

A 18 anni di distanza dall'ultimo test del Salvagente che bocciava la qualità del burro italiano in favore di quello straniero, il confronto su 15 panetti promuove - seppur non sempre con il massimo dei voti - la maggioranza del campione. E non sembra, questa volta, bocciare il made in Italy. Una classifica, però, in cui non mancano

le brutte sorprese. La prima riguarda la presenza in qualche campione di lieviti e coliformi. Una presenza che non dovrebbe lasciare le aziende indifferenti - come suggerisce Daniela Maurizi, chimico e Ceo del Gruppo Maurizi - anzi dovrebbero approfittare per un maturo esame di coscienza: la presenza di lieviti e coliformi, infatti, indica che, almeno nel lotto analizzato a voler essere buoni, c'è stata una falla nelle misure igieniche.

I nostri burri sono stati anche oggetto di una prova organolettica: 10 giudici esperti e addestrati hanno guardato, odorato e assaggiato i panetti e quello che è emerso è un quadro rassicurante a dimostrazione del fatto che anche un burro "da affioramento" (come è la maggior parte del nostro campione) può incontrare il favore di un palato esperto (e non solo). Di solito, infatti, i burri da centrifuga - non a caso il metodo di produzione del burro nel Nord Europa - sono organoletticamente superiori ma trovare questo tipo di burro nei supermercati italiani è quasi impossibile. Sono troppo poche, infatti, le informazioni sui panetti: un favore alle industrie e un danno ai consumatori per i quali sarebbe, invece, importante avere indicazioni utili per sceglierlo. Una povertà di indicazioni che, tanto per fare un esempio, segna una distanza abissale con l'etichetta dell'olio extravergine. In questo caso, infatti, i produttori sono obbligati a indicare l'origine delle olive, a specificare l'acidità, il metodo di produzione e tutta una serie di parametri chimici.

Nel caso del burro, se solo le industrie lo volessero, un'etichetta completa potrebbe facilitare la vita dell'acquirente. Invece di frasi vuote e senza grande senso come "ottenuto da creme selezionate" o "da pascoli di montagna", per esempio, sarebbe molto più utile specificare se si tratta di un prodotto ottenuto dal siero o tramite centrifugazione o ancora di affioramento. E, magari, segnalare anche caratteristiche chimiche importanti per riconoscere la bontà del prodotto, come acidità e perossidi.

Un miraggio? Per l'Italia sì, per i paesi dove il burro si fa sul serio no, visto che in questi casi gli acquirenti trovano in anche la distinzione di qualità tra prodotto "normale" e "superiore".

Da noi, invece, oltre l'origine del latte (conquista recente), c'è la tabella nutrizionale, magari un dosatore prestampato per conoscere la quantità di burro che stiamo utilizzando. Davvero poco.



# **Il burro italiano non scivola sulla qualità**

# Lieviti e coliformi? Segno di scarsa igiene

Daniela Maurizi (Gruppo Maurizi): “Anche se quella del vostro test non è una contaminazione preoccupante, è ora che le aziende riflettano sul rispetto dei protocolli di pulizia che adottano in tutto il ciclo produttivo”

**“G**li esiti delle analisi che avete svolto dovrebbero essere la base per l’avvio di una riflessione all’interno delle aziende sulle misure di igiene che mettono in pratica. La presenza di escherichia coli e coliformi che emerge dal vostro test, infatti, ha a che fare con l’igiene della produzione ed è evidente che, seppur non in maniera preoccupante, qualcosa non ha funzionato almeno nella produzione del lotto che avete portato in laboratorio”. Daniela Maurizi è Chimico e Ceo del Gruppo Maurizi, laboratorio specializzato nel campo della consulenza per la sicurezza alimentare. A lei abbiamo chiesto un commento sui nostri risultati.

“I lieviti potrebbero essere stati trasferiti direttamente dal latte oppure essersi sviluppati per la presenza di fermenti lattici che possono essere aggiunti durante la produzione contribuendo a creare un ambiente favorevole alla proliferazione. Inoltre l’aggiunta di acqua a più riprese durante la fase di zangolatura contribuisce ulteriormente al loro sviluppo. Più sospetta la presenza di coliformi che potrebbe provenire sia dal latte utilizzato che dalla scarsa igiene dell’operatore se non si è attenuto scrupolosamente alle corrette modalità di lavaggio delle mani. Per questo dico - continua la chimica - che le aziende dovrebbero prendere spunto da questi risultati per una serie riflessione”.

**Dottoressa Maurizi, nel caso del nostro campione le analisi hanno evidenziato una contaminazione microbiologica ma sappiamo che non è il solo tipo...**

Sì infatti, sono tre le possibili tipologie di contaminazione alimentare: fisica, dovuta alla presenza di corpi estranei quali schegge, capelli, frammenti di vetro o di altri materiali; biologi-

ca, causata da virus, batteri o parassiti: la microbiologica fa parte di questo gruppo ed è quella causata dai batteri. Infine c’è la contaminazione chimica, causata da sostanze intenzionalmente aggiunte per esempio un additivo oltre i limiti di legge o non intenzionalmente aggiunte come residui di pesticidi, sanificanti, sostanze di cessione da materiale a contatto.

**In che modo si può contaminare microbiologicamente un alimento?**

Innanzitutto un alimento può risultare contaminato per batteri presenti nelle materie prime (compresa l’acqua aggiunta come ingrediente o utilizzata nel processo produttivo), nell’ambiente di lavoro (attrezzature, utensili, ecc.) e infine per batteri introdotti dal personale. Queste contaminazioni possono portare a una proliferazione più o meno spinta a seconda della tipologia di alimento: nel burro ad esempio la quantità di grasso rappresenta un ottimo substrato di crescita. L’acidità, invece, protegge molto gli alimenti così come la mancanza di ossigeno: pensiamo ai cibi conservati sotto vuoto o confezionati in atmosfera protetta.

**Quali sono gli alimenti più a rischio?**

Sicuramente gli alimenti di origine animale con elevato contenuto di acqua: il pesce, ad esempio, che ha anche una struttura proteica facilmente attaccabile dai batteri ma anche il latte non è da meno: è un mix di sostanze che piacciono tanto ai batteri come grasso, acqua e zuccheri.

**Qual è la contaminazione più pericolosa per l’uomo?**

È sicuramente pericoloso ingerire un pezzo di vetro, così come può provocare danni assumere contaminanti chimici, magari più nel lungo periodo. Le infezioni, intossicazioni e parassitosi



sono senza dubbio molto pericolose per l'uomo: il botulino, l'anisakis, la listeria possono provocare, anche a seconda delle condizioni di salute di chi ingerisce l'alimento contaminato, serie conseguenze sull'uomo.

**Oltre che nelle fasi del processo produttivo, un alimento può contaminarsi anche all'interno delle mura domestiche?**

In casa il rischio di contaminare un alimento è assai più elevato che all'interno di un'azienda che deve rispettare determinati standard, dove gli operatori sono costantemente formati e informati sulla prevenzione delle contaminazioni.

**Quali comportamenti casalinghi possono favorire la contaminazione degli alimenti?**

Partiamo dalla spesa: se abbiamo acquistato prodotti deperibili, devono essere messi all'interno di buste termiche e trasportati a casa in tempi brevi. Una volta arrivati a casa, bisogna riporre correttamente le scorte nella credenza, dove le confezioni più vecchie vanno messe in bella vista in modo che si consumino prima di quelle comprate da poco, e nel frigorifero (che deve essere mantenuto pulito). Il frigorifero è uno dei posti dove è più che mai necessario rispettare buone regole di igiene alimentare per evitare problemi, bisogna tenere lontani gli alimenti cotti da quelli crudi e siccome ogni cibo ha la sua temperatura di conservazione, è necessario rispettare una determinata collocazione: carne e pesce nella parte bassa, mentre nella parte centrale del frigo possono trovare spazio uova, formaggi e latticini. Nei cassetti verdure e frutta. Oltre a una sbagliata gestione del frigorifero, possiamo favorire la contaminazione

anche non scongelando in maniera corretta gli alimenti oppure non rispettando la catena del freddo lasciando, ad esempio, la spesa troppo a lungo in macchina.

**Un alimento contaminato microbiologicamente si può riconoscere a occhio nudo? Il consumatore può in altre parole rendersene conto da solo?**

Purtroppo è vero il contrario perché i batteri non sono visibili ad occhio nudo. Tra i microrganismi, le muffe possono essere riconosciute dal consumatore se presenti ad una concentrazione elevata. Esistono inoltre batteri che manifestano la loro presenza attraverso colorazioni anomale sull'alimento: tutti ricorderanno, ad esempio, i casi di mozzarella blu. Tuttavia si tratta di episodi poco frequenti. Nella maggior parte dei casi gli alimenti contaminati e rischiosi per la salute non "ci avvertono" del pericolo che nascondono.

**Come facciamo allora a stare alla larga da alimenti contaminati?**

Innanzitutto dobbiamo fidarci di quello che dichiara in etichetta il produttore che conosce l'alimento meglio di noi e ne è responsabile per legge, e quindi non mangiarlo dopo la data di scadenza, da non confondere con il Tmc (il Termine minimo di conservazione, ndr), parliamo di quella che troviamo sugli alimenti deperibili, indicata con "da consumarsi entro". Dobbiamo rispettare la catena del freddo e stare attenti alle regole basilari di igiene durante la preparazione e la conservazione. E poi usare vista e olfatto: se l'alimento ha un odore fastidioso o un aspetto sospetto, anche se la data di scadenza non è ancora arrivata, meglio lasciare perdere.

