

La ricerca contro le aflatossine

I nuovi sistemi annullano il rischio: la sicurezza del prodotto è garantita

■ **CREMONA** Il latte è in buone mani, è sicuro e va bevuto, nonostante la presenza delle aflatossine. È quanto emerso al convegno «Nuove opportunità per le stalle da latte per contenere il problema aflatossine e valorizzare il proprio latte», moderato da **Giovanni De Luca**, giornalista di «Allevatori Top». La collaborazione tra mondo agricolo e mondo della ricerca è fondamentale e lo si è notato in Sala Guarneri del Gesù. Al tavolo si sono avvicendati **Valentina Cairo** di Ager – che ha organizzato il convegno e collabora al progetto Farm-Inn –, **Milena Brasca** del Cnr Ispa e coordinatore del progetto, **Giuseppina Avantaggiato** del Cnr Ispa di Bari, **Luciana Bava** del dipartimento Disaa dell'Università di Milano, **Paolo Ajmone Marsan** ed **Erminio Trevisi** dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Milano, **Alessio Cecchinato** dell'Università di Padova, **Massimo Malacarne** dell'Università di Parma, **Bianca Castiglioni** del Cnr Iba, **Simonetta Cairà** del Cnr Ispaam, **Ivano De Noni** dell'Università di Milano. L'Ager si occupa di ricerca e sviluppo: «Crediamo in questo – ha detto Cairo – e supportiamo il settore agroalimentare che, a volte, attraversa momenti difficili». «Il tema delle aflatossine – ha aggiunto Avantaggiato – è urgente ed è tornato prepotentemente alla ribalta. La granella prodotta quest'anno è contaminata e rischia di contaminare il latte». Ma adesso non si butta via il prodotto, come qualche anno fa, perché la ricerca, nel frattempo, ha sviluppato nuovi metodi che abbassano il livello delle aflatossine senza alterare la qualità del latte e annullando il rischio per le persone.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Malacarne, Bava, Trevisi, Cecchinato, Avantaggiato e Brasca

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901



Superficie 11 %