

Giovedì 25 febbraio alle ore 17

Museo Civico di Storia Naturale "G. Doria"

Via Brigata Liguria 9 - Genova

Genetica e adulterazioni alimentari



Con il termine "adulterazione" si è soliti indicare tutte quelle operazioni che determinano modificazioni nella composizione analitica del prodotto alimentare, attuate mediante l'aggiunta o la rimozione di alcuni componenti, con lo scopo di ottenere un maggior profitto economico. Si tratta di un tipo di frode nota sin dai tempi antichi; ne sono un esempio la vendita di latte scremato o parzialmente scremato per latte intero, oppure l'aggiunta di acqua al latte per aumentarne la quantità disponibile. Altri esempi sono dati dall'aggiunta di noci o anacardi nel pesto alla Genovese o ancora dalla sostituzione di esemplari di pesce pregiato con altri di pregio inferiore all'interno di una preparazione o di una partita. Questo tipo di frode può determinare sia un danno di tipo economico che di tipo sanitario mettendo quindi a rischio la salute del consumatore. Nell'ultimo ventennio lo sviluppo di metodiche di biologia molecolare basate sul

riconoscimento genomico hanno permesso di fare passi da gigante nel riconoscimento delle adulterazioni e quindi nella tutela della sicurezza del consumatore.

Elisabetta Razzuoli è laureata in Medicina Veterinaria presso l'Università di Pisa, si è specializzata in "Sanità Animale, Allevamento e Produzioni Zootecniche" presso l'Università di Parma ed è Dottore di Ricerca in Biotecnologie Applicate alle Scienze Veterinarie e Zootecniche presso l'Università di Milano. Dal 2012 è Dirigente Veterinario presso il laboratorio Controllo Alimenti della Sezione di Genova dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.