



Salumi Liberi

La riduzione dei conservanti nei prodotti di salumeria



CONTESTO

La carne ed i prodotti di salumeria sono ad oggi soggetti a criticità correlate alle recenti dichiarazioni dello IARC (l'International Agency for Research on Cancer):

- carne rossa è stata definita *“probabilmente cancerogena”* (classe 2A)
- carne rossa lavorata (insaccati e salumi) *“sicuramente cancerogena”* (classe 1)

per via di alcune sostanze presenti quali **nitriti e nitrati**, conservanti utilizzati per controllare la crescita di batteri pericolosi quali il «botulino»

I prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un **comparto fondamentale** per la **Regione Piemonte** (ed in particolare per la Provincia di Cuneo):

- la produzione di salumeria stagionata ricerca **stabilità microbiologica** e **sicurezza sanitaria**
- il **controllo dei patogeni** si basa su equilibri **delicatissimi**



la *diminuzione* o *l'eliminazione dei nitriti e dei nitrati* deve essere **prudente** e avere **basi scientificamente provate**.

OBIETTIVO DEL PROGETTO

- ✓ Limitazione controllata dell'utilizzo dei **nitrati** e dei **nitriti** nei prodotti di salumeria
- ✓ Valutare, dove e se possibile, una completa eliminazione degli stessi nel **rispetto** dei **criteri di igiene e sicurezza alimentare**



utilizzando **antimicrobici naturali** prodotti sia da starter commerciali sia da colture di fermenti depositate presso le collezioni di DISAFA e IZS, ed **antiossidanti alternativi (estratti di timo, salvia, chiodi di garofano e noce moscata)**

