Dal 17 al 21 febbraio 2014 si terrà un Corso di Addestramento alla ricerca delle impurità solide negli alimenti (Filth Test) organizzato dall'Istituto di Entomologia e Patologia vegetale della Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari e Ambientali della sede piacentina dell'Università Cattolica. Così come nei precedenti corsi (iniziati a partire dalla prima metà degli anni '80) sarà dato spazio soprattutto agli aspetti pratici che attengono a questo tipo di analisi. Negli ultimi anni si è registrato un deciso aumento dell'interesse per questo tipo di analisi; ciò è probabilmente dovuto anche ad una crescita dell'attenzione da parte dei consumatori, ma in questo caso forse soprattutto, da parte dei responsabili della qualità delle industrie alimentari e degli organi di controllo come le AUSL per ciò che concerne la presenza di impurità solide - o, come li chiama l'AOAC (Association of Official Analytical Chemists) , "materiali estranei" - negli alimenti.

Questo acuito interesse deriva anche da casi particolari che hanno avuto rilevanza nazionale: basti ricordare gli inquinamenti rilevati, in casi del resto sporadici, nei prodotti derivati dal pomodoro, o nei funghi (tali quali o lavorati), o ancora nello yogurt, ai quali i media hanno dato largo spazio, e che quasi sempre, alla resa dei conti, si sono dimostrati scarsamente preoccupanti, ma comunque funzionali ad allertare i responsabili delle industrie e delle istituzioni preposte al controllo della salubrità e dell'igiene degli alimenti.

Il corso organizzato presso la Facoltà di Scienze Agrarie, alimentari e Ambientali è realizzato per venire incontro a queste esigenze di formazione e informazione.

Un corso pratico, che si svolge principalmente in Laboratorio, affrontando le analisi dei più comuni alimenti e fornendo le basi per il riconoscimento delle principali impurità, quindi con l'uso di stereoscopio e microscopio. Naturalmente vengono anche fornite le basi teoriche essenziali per poter svolgere nel migliore dei modi queste analisi. E non mancherà uno spazio dedicato all'esame della bibliografia relativa al filth test.

La finalità del corso, che dura dal lunedì al venerdì e impegnerà i partecipanti per circa otto ore al giorno, è quella di fornire tutte quelle informazioni e manualità necessarie per analizzare varie matrici alimentari, riuscendo così a stabilire le loro condizioni igienico-sanitarie.

Il filth test è un valido mezzo per valutare la qualità delle materie prime e può essere prezioso per selezionare i fornitori oltre che per verificare il prodotto finito.
È certamente vero che sono più noti i rischi chimici e microbiologici, che coinvolgono i prodotti alimentari, rispetto a quelli legati alla presenza di impurità solide. Ma è altresì vero che assumono un rilievo mediatico enorme i ritrovamenti di certe impurità come, ad esempio, grossi frammenti di insetti e peli.

Questi ritrovamenti sono del tutto sporadici, mentre sono una costante le impurità microscopiche prima citate e che hanno rilevanza igienica.

Inoltre chi esporta derrate all'estero deve sottostare a limiti nel livello di impurità che fanno riferimento alle norme della Food and Drug Administration degli USA. E quindi prima di vedersi respinta la merce con rilevanti danni economici, è opportuno sapere se questi vincoli sono rispettati o meno.

Per questi motivi, il filth test rimane un’analisi ineludibile alla quale si rivolgono i responsabili della Qualità delle industrie alimentari, i responsabili istituzionali (NAS, AUSL, ecc.), i laboratori di analisi.

E questo interesse risulta evidente dall’adesione che continuano ad avere i Corsi di Addestramento organizzati a Piacenza a quasi trent’anni dalla loro istituzione.

Per informazioni rivolgersi a: Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Servizio Formazione Permanente, tel. 0523/599194 e-mail: ser.formpermanente-pc@unicatt.it.