

ALLEVA *News*



la newsletter degli allevatori

n.12 DICEMBRE 2014 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

s o m m a r i o



- AFLAFLESH2, per il monitoraggio di screening rapido (10 minuti), non distruttivo, del contenuto di aflatossina b1 nel mais

PAG 2



- AFLAFLESH2, per il monitoraggio di screening rapido (10 minuti), non distruttivo, del contenuto di aflatossina b1 nel mais

PAG 3



- BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 4



AAAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



AFLAFLESH2

PER IL MONITORAGGIO DI SCREENING RAPIDO (10 MINUTI),
NON DISTRUTTIVO, DEL CONTENUTO DI AFLATOSSINA B1 NEL MAIS



Le condizioni meteorologiche degli ultimi anni in Pianura Padana (tranne il 2014), a causa di elevate temperature, umidità e carenza idrica che hanno causato stress alle piante di mais, sono state favorevoli allo sviluppo delle specie fungine responsabili della comparsa di micotossine.

Nella nostra Regione la situazione generalmente è a macchia di leopardo in quanto coesistono aree destinate a mais, dotate di impianti di irrigazione che consentono alla pianta un corretto ciclo vegetativo e altre in cui tale operazione non si

può effettuare.

Seppur questi presupposti facciano sì che il mais prodotto in Regione sia mediamente di buona qualità, nelle zone dove non è possibile irrigare, i mais sono da considerarsi a rischio micotossine ed in particolare aflatoxina B1.

In base alla classificazione IARC (Agenzia Internazionale per la Ricerca su Cancro) l'aflatoxina B1 nel mais è classificata in categoria 1 come cancerogena, mentre la molecola derivata nel latte (M1) è in categoria 2b (possibilmente cancerogena).

Per questo motivo l'inquinamento di prodotti alimentari da parte di Aflatossine è stato riconosciuto dal legislatore comunitario che ha emanato una precisa normativa a cui gli agricoltori e i produttori di latte devono adeguarsi.

Le emergenze di carattere igienico sanitario verificatesi negli ultimi

anni, hanno avuto un fortissimo impatto sul consumatore, particolarmente sensibile riguardo alla sicurezza delle produzioni agricole e zootecniche.

La garanzia di qualità nel percorso della filiera agro-alimentare racchiude un duplice obiettivo, la valorizzazione delle produzioni e la tutela del consumatore.

Supportare le aziende del territorio, nel controllo delle problematiche relative alla presenza di aflatoxina M1 nel latte, che rappresenta un evidente problema di filiera, può consentire di individuare i casi critici prima che il latte venga introdotto negli stabilimenti di trasformazione e immesso in commercio.

Al fine di ridurre i rischi per i consumatori e per evitare malaugurati impatti mediatici è fondamentale intercettare eventuali casi di superamento dei limiti previsti nelle prime fasi della filiera produttiva.

È ormai noto che la presenza di aflatoxina M1 nel latte è originata dall'assunzione di alimenti a rischio quali il mais e il cotone, ed è quindi fondamentale fornire agli

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

ALLEVA News

deI'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

ALLEVA News

la newsletter degli allevatori

n.12 DICEMBRE 2014 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

sommario		• AFLAFLESH2, per il monitoraggio di screening rapido (10 minuti), non distruttivo, del contenuto di aflatoxina B1 nel mais	2
		• AFLAFLESH2, per il monitoraggio di screening rapido (10 minuti), non distruttivo, del contenuto di aflatoxina B1 nel mais	3
		• BCC CREDITO COOPERATIVO	4
			4

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - VIA VENEZIO OTTOBRE 4/B - 33053 COSSUZZANO (UD) - 0432 524211 - segreteria@aafvg.it - www.aafvg.it - 06641 - dal lunedì al venerdì: 9.00-12.00 - 15.00-17.00

animali in lattazione prodotti sicuri dal punto di vista delle micotossine. L'Associazione Allevatori FVG, attraverso i propri servizi tecnici ed il laboratorio di analisi, con la collaborazione di ERSA e Parco Agroalimentare di San Daniele, ha avviato un progetto di sostegno alle procedure di autocontrollo svolte dagli operatori della filiera lattiero-casearia finalizzato ad attivare una sorveglianza sul territorio, partendo dalla verifica dell'alimento maggiormente a rischio presente nelle delle aziende di produzione di latte: il mais.

Una delle maggiori preoccupazioni di tutti gli operatori della filiera latte riguarda il problema dei controlli analitici delle materie prime, indispensabili per un corretto accertamento e conseguente segregazione di eventuali partite contaminate da aflatoxine

Purtroppo, ad oggi, le determinazioni analitiche richiedono tempi incompatibili con la normale attività degli essiccatoi e degli altri operatori che trattano prodotti agricoli. Recentemente è stato messo a punto uno strumento automatico denominato Aflaflesh2, prodotto

dalla ditta Star Ecotronics di Milano di dimensioni ridotte, per il monitoraggio di screening rapido (10 minuti), non distruttivo, del contenuto di aflatoxina B1 nel mais.

Il test non richiede preparazioni particolari del campione di mais né uso di reagenti.

Il funzionamento dello strumento parte dalla conoscenza della proprietà fluorescente dell'acido coico, uno dei metaboliti della Aflatoxina B1, quando viene sottoposto ad una radiazione UV incidente. Pertanto misurando la fluorescenza emessa dal mais da analizzare con una telecamera digitale ad alta sensibilità e risoluzione (3,5 Mpixel), è possibile risalire alla quantità di AFB1 presente

La telecamera riprende in continuo il campione di mais macinato (1kg è sufficiente) che transita sul nastro trasportatore di Aflaflesh2 e dopo un avanzamento prefissato il frame viene memorizzato in modo da registrare tutto il transito del campione.

Il frame memorizzato viene poi analizzato dal software per calcolare i pixel dell'immagine che rappresentano cariossidi che emettono

fluorescenza verde o rossa.

I risultati di tutti i frame vengono quindi integrati in un risultato finale che fornisce il totale dei pixel da trasformare in ppB di Aflatoxina con la curva di calibrazione

L'Aafvg, ha recentemente acquistato questa strumentazione e la metterà a disposizione di quanti operano nel settore (allevatori e essiccatoi) per poter determinare in tempi brevi, attraverso l'autocontrollo, il valore di aflatoxina B1 e quindi ridurre i rischi di contaminazione del latte

Gli allevatori potranno quindi monitorare con costanza il mais acquistato o prodotto prima di inserirlo nelle diete.

Per rendere meno onerosa la spesa in annate di particolare emergenza, il costo delle analisi sarà a scalare in funzione di quante ne verranno eseguite dalla singola azienda.

Grazie alla collaborazione con ERSA e Parco Agroalimentare, nella prima fase, i campioni di mais con valori anomali verranno inviati al laboratorio di Pozzuolo del Friuli per l'analisi ufficiale con il sistema HPLC.



La vita è mobile! E allora corri in BCC!

PIÙ PRODOTTI PIÙ VINCI!



**VINCI
FIAT
500
POP
STAR!**

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO

LA NOSTRA BANCA È DIFFERENTE.

www.bccfvg.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e dei servizi illustrati e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi, alle Informazioni Chiave per gli Investitori (KIID), ai Prospetti Informativi, ai Fascicoli Informativi e alle note informative, disponibili presso le filiali ed il sito internet della Banca.

Il presente annuncio non costituisce offerta o sollecitazione all'investimento né consulenza finanziaria o raccomandazione d'investimento.

Concorso a premi promosso dalla Federazione delle Banche di Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia, valido dal 1° aprile 2014 al 31 dicembre 2014, riservato ai clienti BCC che sottoscrivono i servizi indicati nel Regolamento. Montepremi complessivo di € 16.475,00 (IVA esclusa).

Regolamento disponibile sul sito www.bccfvg.it, sui siti internet delle BCC del FVG e presso tutte le succursali delle BCC del FVG.