

Dalla posizione delle uova in frigo all'igiene delle spugnette. Iss: "Ecco gli errori più comuni nelle cucine degli italiani"



Ogni quanto vanno cambiate le spugnette per i piatti? E le uova, una volta acquistate, dove vanno riposte?

A queste domande, che riguardano la sicurezza alimentare nella cucina di casa, non tutti gli italiani sono in grado di

rispondere correttamente. Così come non tutti sanno che nel pesce conservato a lungo e male si forma una quantità eccessiva di una sostanza tossica chiamata istamina e che la cottura ad alte temperature (al forno, alla griglia o frittura) di alimenti ricchi di amido come patate e pane può portare alla produzione di acrilammide, una sostanza cancerogena.

I dati sugli errori più comuni emergono dalle risposte al questionario "Mangiasicuro!" dell'Istituto Superiore di Sanità, nell'ambito del progetto Sac (Sicurezza alimentare casalinga), che evidenziano come scadenza, salute e igiene siano le tre parole più frequenti che gli italiani associano alla sicurezza alimentare casalinga.

Gli esperti Iss, analizzando i risultati, hanno ideato 10 regole da seguire nella preparazione e conservazione dei cibi.

[Leggi l'articolo](#)

Cibi ultraprocessati. Su The Lancet analizzato l'impatto sulla salute. "Serve una risposta globale"



L'aumento degli alimenti ultra-processati nelle diete di tutto il mondo rappresenta una sfida urgente per la salute pubblica, che richiede politiche coordinate e azioni di sensibilizzazione a livello globale.

È quanto afferma una nuova serie di tre articoli pubblicata dalla prestigiosa rivista [The Lancet](#) e firmata da 43 esperti internazionali, tra i quali figura **Marialaura Bonaccio**, ricercatrice dell'Unità di Epidemiologia e Prevenzione dell'IRCCS Neuromed di Pozzilli (IS).

Le **Lancet Series** sono collezioni tematiche di articoli scientifici dedicate ai grandi temi della medicina e della salute pubblica. Quella appena pubblicata, interamente incentrata sugli alimenti ultra-processati (UPF), analizza il loro impatto sulla salute, la crescente influenza delle grandi

aziende alimentari e la necessità di un'azione politica coordinata. Gli esperti delineano una visione d'insieme che unisce ricerca scientifica, regolamentazione pubblica e partecipazione sociale, con l'obiettivo di promuovere sistemi alimentari più equi e sostenibili.

“La diffusione degli alimenti ultra-processati – dice **Maria Laura Bonaccio** – sta modificando in profondità il nostro modo di mangiare e di intendere l'alimentazione. Anche in contesti come quello mediterraneo, tradizionalmente riconosciuto come modello di equilibrio e salute, stiamo assistendo a una progressiva sostituzione di cibi freschi e preparazioni domestiche con prodotti industriali pronti al consumo, spesso ricchi di zuccheri, grassi e additivi. Questo cambiamento, da noi ampiamente riscontrato nell'ambito del Progetto Moli-sani, non riguarda solo la qualità nutrizionale, ma anche gli aspetti sociali e culturali legati al cibo, che rappresentano parte integrante del benessere collettivo. Comprendere e contrastare questa trasformazione è oggi una priorità di salute pubblica, che richiede politiche mirate e un rinnovato impegno nella promozione di abitudini alimentari sane e sostenibili”.

Dalle analisi raccolte emerge che i cibi ultra-processati stanno progressivamente sostituendo alimenti freschi e tradizionali, con effetti misurabili sulla qualità complessiva della dieta e sul rischio di malattie croniche. Secondo i ricercatori, il fenomeno non riguarda solo le scelte individuali, ma un sistema alimentare globale che privilegia prodotti industriali ad alto contenuto calorico e basso valore nutrizionale.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: quotidianosanita.it

Primo morto per l'allergia alla carne' trasmessa da una zecca



I ricercatori della University of Virginia School of Medicine hanno identificato il **primo decesso noto associato alla cosiddetta "allergia alla carne"** indotta dal morso della zecca Lone Star. Il caso riguarda un **uomo di 47 anni del New Jersey**, morto improvvisamente alcune ore dopo aver consumato carne bovina. L'allergia, descritta da Thomas Platts-Mills, allergologo di fama mondiale che ne ha scoperto i meccanismi, è provocata dalla sensibilizzazione allo zucchero alpha-gal, presente nelle carni dei mammiferi. Lo studio, pubblicato sul [Journal of Allergy and Clinical Immunology](#): In Practice, conferma per la prima volta che la reazione anafilattica può essere fatale.

Secondo la ricostruzione clinica, l'uomo aveva manifestato un **primo episodio severo nell'estate 2024**, durante una vacanza in campeggio con la famiglia, alcune ore dopo aver mangiato una bistecca. **Dolori addominali intensi, diarrea e vomito** erano regrediti entro la mattina successiva, senza che

fosse riconosciuto il legame con la carne. Due settimane più tardi, dopo aver consumato un hamburger durante un barbecue, il paziente si è sentito male in pochi minuti ed è stato ritrovato privo di sensi dal figlio. L'autopsia aveva classificato il caso come "morte improvvisa inspiegata", finché la moglie non ha chiesto un riesame dei risultati.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: AGI

Carne coltivata meno costosa con le cellule che sfidano il tempo



Produrre **carne coltivata** a **prezzi accessibili** diventa **possibile**, grazie alla **scoperta** di un **meccanismo del tutto naturale** che consente alle **cellule di bovino** di diventare **immortali** continuando a **dividersi**

indefinitamente **senza** dover ricorrere a **modifiche genetiche**.

La scoperta, che **rimuove uno dei maggiori ostacoli** alla produzione su larga scala di carne bovina coltivata, è [pubblicata](#) sulla rivista Nature Food dai ricercatori dell'Università Ebraica di Gerusalemme.

Le **cellule animali** solitamente smettono di dividersi dopo un certo numero di generazioni ed entrano in uno stato, noto come **senescenza**, che può essere evitato solo **disabilitando i geni** coinvolti nella regolazione del ciclo cellulare, cosa che solleva **preoccupazioni normative** e di

sicurezza. **Finora l'unica eccezione** era rappresentata dalle **cellule di pollo**, che il team israeliano era riuscito a rendere immortali senza ricorrere a modifiche genetiche solo pochi anni fa. "L'opinione generale era che le cellule bovine non potessero fare lo stesso", osserva il responsabile dello studio, Yaakov Nahmias.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ANSA

Nutrizione. Arriva il nuovo Glossario: 200 termini aggiornati per parlare la stessa lingua



Duecento termini aggiornati e condivisi, accessibili gratuitamente, per garantire un uso corretto e uniforme del linguaggio nutrizionale, per addetti ai lavori e non.

Dopo quindici anni dalla sua prima pubblicazione, oltre due anni di lavoro da parte di un gruppo di esperti e 200 parole aggiornate e condivise, il nuovo Glossario FeSIN, Federazione delle Società Italiane di Nutrizione, dal titolo "Alimentazione e Nutrizione in parole", è stato presentato ufficialmente all'Istituto Superiore di Sanità

"La riedizione del Glossario FeSIN attualizza l'esigenza di condividere un linguaggio comune, aggiornato, scientificamente

corretto e chiaro, per permettere un dialogo privo di fraintendimenti tra tutte le Società Scientifiche che operano nell'ambito dell'Alimentazione e della Nutrizione, ma anche di facile utilizzo, per la popolazione, le industrie alimentari, gli editori scolastici, i giornalisti, i social, ecc. – afferma la Prof.ssa **Alessandra Bordonì**, Segretario Generale della FeSIN – la terminologia scientifica, così come il linguaggio comune, evolve nel tempo e questi cambiamenti hanno reso necessario un aggiornamento del Glossario”.

La nuova edizione ha visto impegnate le quattro Società Scientifiche Federate FeSIN, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), la Società Italiana di Nutrizione Pediatrica (SINUPE), la Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione (SISA) e l'Associazione Scientifica Alimentazione, Nutrizione e Dietetica (ASAND), ed il contributo dell'Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI) e della Società Italiana di Nutrizione Artificiale e metabolismo (SINPE), che avevano partecipato alla prima edizione.

Il nuovo Glossario definisce 200 termini, fondamentali nell'ambito della nutrizione di base, applicata e clinica. È stata applicata una metodologia oggettiva di consenso per avere certezza del complessivo accordo sui termini e sulle definizioni incluse nel nuovo Glossario. Laddove disponibili, le definizioni provengono o derivano da documenti di riferimento nazionali e sovranazionali (DRV, EFSA, OMS, ESPEN); in altri casi si è fatto riferimento a fonti specifiche, riportate nella bibliografia del Glossario.

[Glossario](#)

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: quotidianosanita.it

Microplastiche nella fauna selvatica. La scoperta delle Università di Padova e Pretoria



Le **microplastiche** hanno raggiunto anche gli ecosistemi più remoti. Un gruppo di ricercatori dell'Università di Padova e dell'Università di Pretoria ha individuato **frammenti di nylon e altri polimeri sintetici nei polmoni e nel sangue di animali**

selvatici prelevati in riserve naturali del Sudafrica, zone finora considerate incontaminate. Lo studio è stato presentato al Sardinia Symposium 2025, il convegno mondiale sulla gestione dei rifiuti e sull'economia circolare, e ha sollevato un forte allarme sulla diffusione globale di questi inquinanti invisibili e sui rischi per la salute degli animali e dell'uomo.

Il lavoro, *Presence and characterisation of microplastics in wildlife organs across diverse South African ecosystems*, firmato da **Carlo Andrea Cossu, Valentina Poli, Lucio Litti e Maria Cristina Lavagnolo**, ha rivelato una concentrazione significativa di nylon, un polimero tipicamente derivante da tessuti e packaging di uso comune.

“Anche il turismo e le attività umane nelle aree circostanti contribuiscono alla contaminazione di ecosistemi

apparentemente remoti”, spiegano i ricercatori. “La plastica è entrata nei corpi degli animali selvatici, penetrando in organi vitali e dimostrando che nessun ecosistema, nemmeno quelli ‘immacolati’, è ormai al riparo. Le microplastiche – continuano – frammenti inferiori a 5 millimetri, rilasciano additivi tossici e trasportano sostanze chimiche persistenti, con potenziali effetti sulla salute degli animali e la catena alimentare”.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: vet33

L'alimentazione del futuro: 300 ricercatori del CNR nel progetto NUTRAGE



Arricchire le materie prime con micro e macro nutrienti, sviluppare metodi di lavorazione innovativi, aprire un canale di dialogo diretto con i consumatori, tutto questo senza mai dimenticare la sostenibilità e la lotta agli sprechi alimentari. Questi sono solo

alcuni degli obiettivi del progetto [NUTRAGE](#) che ha coinvolto, oltre 300 ricercatori del CNR in diversi ambiti disciplinari della scienza. «**L'orizzonte del progetto NUTRAGE** – spiega il responsabile scientifico **Angelo Santino** – è creare cibi più ricchi di macro e micronutrienti e più salutari; sviluppare tecniche di lavorazione che rendano questi stessi nutrienti

più disponibili e intervenire sui processi industriali per avere filiere più sane e più sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che economico».

«Il contesto nel quale ci muoviamo è duplice: da una parte l'alimentazione e gli stili di vita sono **il primo fattore ambientale** che determina la nostra possibilità di invecchiare in salute. Dall'altro, aumentano gli anni di vita ma anche quelli che viviamo da ammalati: la crescita dell'aspettativa di vita spesso non si accompagna ad una crescita dell'aspettativa di vita senza malattia. Una delle chiavi più efficaci in nostro possesso per ridurre questo gap è l'alimentazione». La conferenza finale del progetto NUTRAGE è prevista presso l'Aula Magna del Centro di Biotecnologie dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" **nei giorni 5 e 6 novembre 2025**. Ecco alcune anteprime degli oltre 100 paper conclusivi sui progetti più impattanti.

Partire dalla terra per cambiare il cibo

Una linea di ricerca si è concentrata sulle tecniche genetiche per migliorare ortofrutta, cereali e legumi. «Finora questi interventi si erano concentrati sull'aumento dell'apporto calorico. La ricerca del CNR punta a selezionare alimenti arricchiti in specifiche classi di micronutrienti necessari alla salute e sviluppare processi di coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale. Lo scopo è far sì che tutte le famiglie **abbiano accesso ai cibi più salutari**».

Metodi di trasformazione che mantengano inalterate le proprietà chimiche dei prodotti freschi

«Una delle sfide di NUTRAGE è individuare processi di lavorazione che permettano ai cibi lavorati di mantenere la maggior parte delle **qualità dei prodotti freschi**. O, addirittura, di migliorarle. Ad esempio, alcuni metodi di fermentazione si stanno dimostrando estremamente efficaci non solo nello stabilizzare (conservare) gli alimenti, ma anche

nell'accentuare la bioattività di alcuni composti».

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: beesanitamagazine.it

Prima è arrivata la carne coltivata in laboratorio, ora è il turno del pesce



Lontano dalla costa, nella pittoresca città universitaria belga di Lovanio, una start-up scommette di poter portare il pesce coltivato in laboratorio sulle tavole degli europei entro il 2030. Nella città portuale

tedesca di Amburgo, un'altra start-up si prepara a spedire caviale coltivato in laboratorio a Singapore entro pochi mesi.

Nel 2024, la carne prodotta in vitro coltivando cellule animali ha fatto notizia a Bruxelles dopo che un'azienda ha chiesto l'approvazione dell'UE per un foie gras coltivato in laboratorio, la prima richiesta di questo tipo nell'Unione. Un'altra è seguita lo scorso gennaio.

Alcune start-up europee sperano che il pesce sia la prossima conquista.

“Se lo cerchi su Google... trovi sempre questa capsula di Petri con dentro un filetto. Noi non facciamo così. Non lasciamo crescere un filetto vero e proprio, ma lasciamo crescere le cellule”, ha detto Cornelius Lahme, direttore marketing della

start-up tedesca Bluu, fondata nel 2020.

“Le cellule devono sentirsi come se [vivessero] nel corpo del salmone atlantico, per esempio, e poi iniziano a dividersi”, ha aggiunto.

Gli scienziati di Bluu creano una massa di milioni di cellule pronte per essere miscelate con ingredienti vegetali per imitare prelibatezze come il caviale, che intendono lanciare l'anno prossimo a Singapore, centro globale per l'innovazione alimentare.

A differenza delle solite versioni vegetali dei prodotti animali, i pionieri del pesce e della carne coltivata sono orgogliosi di portare avanti il gioco dell'imitazione.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: euractiv.it

Nuovi studi sul deterioramento della carne



Un'analisi dei recenti progressi delle strategie emergenti in tempo reale e non distruttive per il monitoraggio della qualità del prodotto e una revisione critica delle conoscenze finora acquisite, anche con l'obiettivo di diminuire gli sprechi.

Il monitoraggio e la valutazione della qualità degli alimenti,

in particolare della qualità della carne, hanno ricevuto un crescente interesse per garantire la salute umana e ridurre gli sprechi di materie prime. Gli approcci analitici standard utilizzati per la valutazione del deterioramento della carne soffrono di consumo di tempo, alta intensità di manodopera, complessità operativa e distruttività.

Per superare le carenze di questi metodi tradizionali e monitorare i microrganismi deterioranti o i relativi metaboliti dei prodotti a base di carne lungo tutta la catena di approvvigionamento, stanno emergendo dispositivi/sistemi di analisi con maggiore sensibilità, migliore portabilità, proprietà online/in linea, non distruttive ed economicamente vantaggiose sono urgentemente necessari.

In questo articolo, vengono innanzitutto descritti i concetti di base, le cause e gli indicatori critici di monitoraggio associati al deterioramento della carne.

Successivamente, i metodi convenzionali di rilevamento del deterioramento della carne vengono delineati oggettivamente nei loro punti di forza e di debolezza. Inoltre, è posta l'attenzione sui recenti progressi della ricerca sui dispositivi e sistemi non distruttivi emergenti per la valutazione del deterioramento della carne.

Queste nuove strategie dimostrano il loro potente potenziale nella valutazione in tempo reale del deterioramento della carne.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: alimentinews.it

Alimenti etnici: studio rivela presenza di ingredienti non dichiarati



Lo studio, primo in Italia a impiegare su larga scala la tecnica del metabarcoding su campioni raccolti nell'ambito dei controlli ufficiali, **ha analizzato 62 alimenti venduti tra Lazio e Toscana, individuando anche la presenza**

di specie allergeniche non dichiarate, come pesci e molluschi, con potenziali rischi per la salute dei consumatori.

La ricerca, durata due anni e finanziata dal Ministero della Salute, è stata realizzata in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri" (IZSLT). Il contributo del FishLab è stato cruciale per sviluppare e applicare protocolli innovativi basati sulle tecnologie NGS, capaci di affiancare i metodi ufficiali già in uso e rafforzare così i sistemi di sorveglianza sulla qualità e sulla trasparenza degli alimenti.

Dai risultati sono emersi casi sorprendenti: **prodotti etichettati come vegetariani contenevano DNA di maiale, pollo o pesce; in un campione dichiarato "solo pollo" sono state trovate tracce di manzo, anatra e persino cervo; un alimento a base di riso riportava la presenza di molluschi come vongole e ostriche che, però, non risultavano dichiarati; in altri casi ingredienti indicati sull'etichetta – ad esempio gamberi o uova – non sono stati rilevati affatto.**

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: unipi.it