Antibiotici nelle uova: un metodo innovativo per il monitoraggio su vasta scala

Metodiche di ultima generazione per individuare rapidamente più di 70 molecole diverse: un contributo prezioso per le aziende e gli Organismi di sorveglianza

Un **metodo "multiclasse"** che grazie alla combinazione di cromatografia liquida e spettrometria di massa ad alta risoluzione riesce a **individuare con una sola analisi 73 molecole ad azione antibiotica**. È il sistema sviluppato dall'**Istituto Zooprofilattico di Teramo** ed applicato per la ricerca di residui di antibiotici nelle uova.
La metodica, al centro di un **lavoro scientifico pubblicato sulla rivista Separations**, è stata sviluppata dal **Reparto di Bromatologia e residui** **dell'IZSAM** e implementata su uova destinate al commercio. Duecento campioni, prelevati nell'arco del triennio 2018-2021 in 119 allevamenti distribuiti in quasi tutte le regioni Italiane, isole comprese, hanno permesso di validarne l'efficacia, oltre a fornire una accurata valutazione della situazione nel nostro Paese.

"Il metodo da noi messo a punto – dice il dottor **Giorgio Saluti**, Dirigente Chimico presso il reparto di Bromatologia e residui, primo autore del lavoro scientifico – è in grado di coprire la stragrande maggioranza delle sostanze normalmente usate negli allevamenti. Lo scopo è di aumentare l'efficienza, la rapidità e la completezza delle analisi che possono essere portate avanti, e i dati raccolti in questa fase di

implementazione della metodologia ci permettono di dire che la situazione italiana è rassicurante e rientra ampiamente nei parametri stabiliti a livello comunitario”

L’utilizzo di antibiotici nell’allevamento di animali vede un’attenzione crescente sia da parte delle autorità sanitarie che dei singoli cittadini, soprattutto per quanto riguarda il possibile sviluppo di batteri antibiotico-resistenti. Il fenomeno è considerato molto preoccupante a livello mondiale perché può ridurre l’efficacia di una delle principali armi a disposizione della medicina per combattere le infezioni batteriche negli esseri umani. L’Europa ha infatti stabilito dei limiti di concentrazione massimi per i residui di antibiotici negli alimenti di origine animale, quindi anche nelle uova.

“L’interesse verso la presenza di residui di antibiotici negli alimenti in genere – commenta **Giampiero Scortichini**, Responsabile del reparto di Bromatologia e residui – è molto elevato perché il loro consumo può portare alla comparsa di allergie oltre che a fenomeni di antibiotico-resistenza. Stiamo osservando, a livello europeo, un generale declino nel loro impiego, un segnale certamente positivo. La metodica sviluppata dall’IZSAM, grazie alla rapidità di esecuzione e all’elevato numero di sostanze che è in grado di individuare, rappresenta un contributo rivolto sia alle aziende produttrici, in una visione di supporto ai loro processi di produzione, sia alle istituzioni, per una sorveglianza sempre più attenta e accurata”.

Fonte: IZS Teramo