Banca dati particolareggiata EFSA sui consumi alimentari in Europa

L'EFSA ha pubblicato una nuova versione della sua "banca dati esaustiva sui consumi alimentari in Europa", che per la prima volta include dati raccolti grazie al progetto EU Menu dell'EFSA. Grazie a questo aggiornamento, la banca dati comprende ora i dati più recenti raccolti negli Stati membri su diverse fasce della popolazione e su nuove categorie di alimenti, come ad esempio le bevande energetiche.

Il progetto EU Menu si prefigge di aumentare ulteriormente la qualità, il livello di dettaglio e l'armonizzazione dei dati, e copre tutte le fasce della popolazione di età tra 3 mesi e 74 anni. Ciò rende i dati più facili da confrontare tra loro.

Sin dal 2011 l'EFSA ha fornito sostegno finanziario e guida per la raccolta di tali dati a 21 Paesi europei nell'ambito del progetto EU Menu.

Tutti i dati contenuti nella banca dati sono ora classificati in base a FoodEx2, un sistema che offre una descrizione di alimenti e bevande consumati in tutta l'UE più dettagliata e precisa rispetto alla prima versione.

Sofia Ioannidou, responsabile del progetto, ha dichiarato: "*Mettere a disposizione dati armonizzati e dettagliati sul consumo di alimenti in tutta l'UE è stato uno degli obiettivi di lunga data dell'EFSA. Oggi questo è diventato realtà grazie al duro lavoro degli Stati membri*".

EU Menu

EU Menu rappresenta l'ultima fase evolutiva di un processo avviato dal comitato scientifico EFSA nel 2005.

L’EFSA iniziò a raccogliere dati sui consumi alimentari degli adulti europei a livello nazionale nel 2008, per includerli in una sua banca dati sintetica.

A ciò fece seguito la cosiddetta “banca dati particolareggiata dell’EFSA sui consumi alimentari in Europa”, contenente informazioni più estese e più dettagliate sulla maggior parte dei Paesi UE, suddivise per categorie alimentari più mirate e con un maggior numero di fasce della popolazione.

•Banca dati particolareggiata EFSA sui consumi alimentari in Europa

---

Batteriocine, un’alternativa agli antibiotici per contrastare il Campylobacter negli allevamenti avicoli?

L’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha realizzato un progetto di ricerca finalizzata, finanziato dal Ministero della Salute (RF 2009 – 1504288), con l’obiettivo di isolare le batteriocine prodotte da batteri lattici commensali e valutare la loro efficacia nell’inibizione di Salmonella spp e Campylobater jejuni.

I risultati raggiunti sono promettenti e suggeriscono di eseguire ulteriori prove in vitro a partire da batteriocine ottenute dal ceppo di Enterococcus identificato. L’obiettivo è verificare se l’effetto positivo sulla colonizzazione da parte di Campylobactyer nei polli permanga anche in condizioni di allevamento commerciale. Dopo aver valutato questa ipotesi

sarà possibile confermare se l’impiego di batteriocine può trovare applicazione nell’ambito del controllo di Campylobacter nella filiera avicola.

Infine il progetto ha permesso di identificare le metodiche analitiche per isolare e caratterizzare ceppi batterici potenzialmente produttori di batteriocine, e per testarne l’effetto inibitorio nei confronti di isolati di Salmonella e Campylobacter. Questo rappresenta un punto di partenza importante per incrementare la collezione di ceppi produttori di batteriocine e per caratterizzare le molecole che producono.

Tutte le info sul sito IZS delle Venezie