

RISO & ALIMENTAZIONE

Newsletter n°59 - marzo 2018



Ricerca & Sperimentazione

L'International service for the acquisition of agribiotech applications (Isaaa) ha reso noto che un team di ricercatori cinesi ha sviluppato nuove varietà di riso che possono essere piantate nell'acqua di mare fornendo, potenzialmente, un alimento per 200 milioni di persone. Sono state testate circa 200 varietà di riso vicino alla città di Qingdao sulle coste del Mar Giallo per individuare quelle che meglio si adattavano all'acqua salata. L'acqua di mare è stata pompata nei campi, diluita e infine incanalata nelle risaie. I risultati del test hanno superato di gran lunga le aspettative. I ricercatori, infatti, avevano stimato che le varietà avrebbero potuto produrre circa 4,5 t/ettaro, ma una varietà ha fatto registrare una produzione di 9,3 t/ettaro!

Circa 1 milione di chilometri quadrati di terreni in Cina non sono coltivabili a causa dell'elevata salinità ed i ricercatori sperano che lo sviluppo del nuovo riso permetta ad alcune di queste aree di divenire utilizzabili per l'agricoltura.

Fonte: Tecnica Molitoria, anno 69 n°1, gennaio 2

Eventi

Sono aperte le iscrizioni ai 5th International Rice Congress e 8th Rice Genetics Symposium (RG8) che si terranno a Singapore dal 14 al 17 ottobre 2018, con tariffe agevolate per chi si iscrive entro il prossimo 30 marzo. I numerosi temi trattati comprendono anche "Percorsi per la salute e la nutrizione" e "Sistemi alimentari per il futuro". Tutte le informazioni utili sono disponibili sul sito <http://ricecongress2018.iri.org>.

Attività UNI (GL Riso)

ISO 6646:2011 "Rice – Determination of the potential milling yield from paddy and from husked rice", definisce una modalità di effettuazione della resa alla lavorazione; è in corso, da parte del Gruppo di Lavoro, un lavoro di confronto sulle prestazioni della norma.

La norma UNI EN ISO 6647 "Rice – Amylose content" è in revisione nelle sue due parti.

Si concretizza la proposta di una norma UNI per la valutazione dell'aroma nel riso la cui bozza è al vaglio del Gruppo di Lavoro.

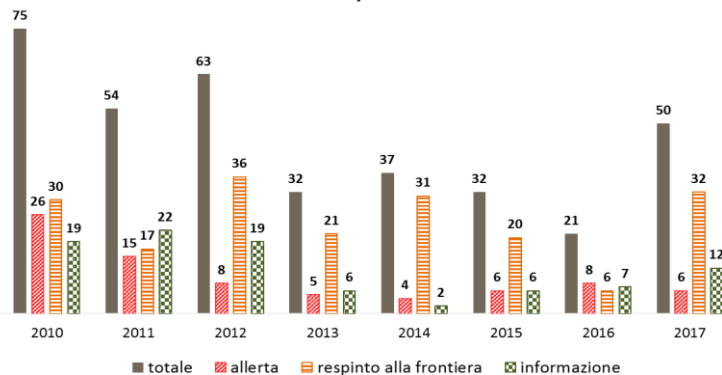
È allo studio una norma specifica per la determinazione degli odori estranei specificatamente nel riso, in supporto alla generica UNI 10280:1993.

Fonte: Gruppo di Lavoro Riso (UNI)

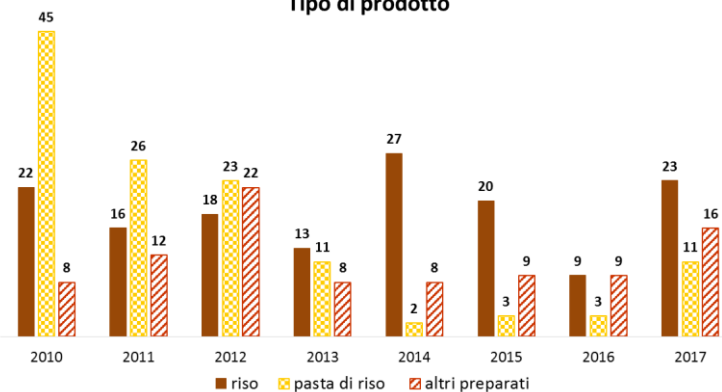
Sicurezza alimentare

Sul sito www.entersi.it, nell'area Operatori, sono state pubblicate le notifiche del sistema di allerta dell'Unione europea, inerenti al riso e prodotti derivati per l'anno 2017: i dati estratti dal database dell'Unione europea sono riassunti in una tabella e in alcuni grafici. I grafici sottostanti, invece, mostrano l'andamento del numero di notifiche e la loro suddivisione per tipo e per prodotto nel periodo 2010-2017.

Numero e tipo di notifiche

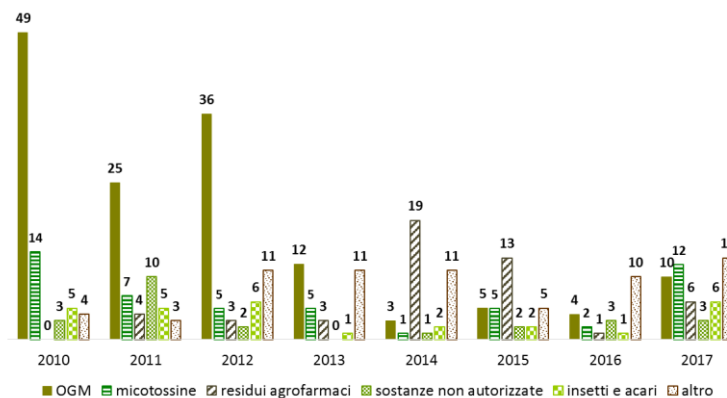


Tipo di prodotto



Si può notare che nel 2017 il numero di notifiche è più che raddoppiato rispetto all'anno precedente e sono preponderanti i respingimenti alla frontiera, come in tutto il periodo preso in considerazione, La suddivisione per tipo di rischio, sempre relativa al periodo 2010-2017, è presentata nel grafico qui sotto riportato.

Tipo di rischio



Riso & salute

Grande successo in coda alla conferenza stampa del 30 novembre «Il Riso. Un cereale da riscoprire». Le tematiche trattate sono state proposte in numerose testate, quotidiani (Il Messaggero, Avvenire, Il Corriere dello Sport, Unione Sarda, La Stampa (Novara e Vercelli), La Provincia Pavese, Il Quotidiano del Sud), periodici (Donna Moderna, Dimensione Benessere, Tecnica Molitoria, Primo Giornale), quotidiani on-line e numerosissimi siti web.