

RISO & ALIMENTAZIONE

Newsletter n°55 - giugno 2017

Ricerca & Sperimentazione

La pula di riso, tradizionalmente considerata come fonte di lipidi o come mangime per animali, potrebbe essere rivalutata. Infatti, un interessante studio statunitense ha dimostrato, con analisi di laboratorio e con un'ampia ricerca bibliografica, che la pula è ricca di metaboliti in grado di agire positivamente sulla salute dell'uomo e degli animali.

Fonte: «Zarei I, *et al.* - 2017 - Rice bran metabolome contains amino acids, vitamins & cofactors, and phytochemicals with medicinal and nutritional properties. Rice 10: 24»

Attività UNI (GL Riso)

Prosegue l'iter normativo relativo alla proposta di norma per la valutazione dell'aroma del riso a livello sensoriale.

Il Laboratorio Chimico Merceologico dell'ENR ha allo studio una norma per la definizione del tempo di cottura del riso, da effettuarsi sia attraverso panel test che mediante calcolo partendo dal tempo di gelatinizzazione.

Fonte: Gruppo di Lavoro Riso



Ricerca & Sperimentazione

Sono stati pubblicati gli Atti del VI Convegno Nazionale della Società di Scienze Sensoriali, a cui il Laboratorio Chimico Merceologico dell'ENR ha partecipato con un Poster scientifico dal titolo «Valutazione sensoriale e chimico-merceologica delle varietà di riso da risotto Carnaroli e Baldo coltivati in sette distinti areali».

A seguito della messa a punto dell'analisi sensoriale su riso, è stato possibile condurre una valutazione di varietà quali il Baldo e il Carnaroli, tipicamente utilizzati per cucinare risotti.

Nello studio son stati presi in considerazione 7 campioni per ciascuna varietà, provenienti da zone di coltivazione molto eterogenee tra loro; in Italia il riso viene, infatti, coltivato, oltre che in Piemonte, Lombardia e Veneto, anche in Emilia Romagna, Toscana, Sardegna e Calabria.

Alcune varietà, coltivate in areali particolari, sono contemplate in Disciplinari DOP e IGP e risulta quindi interessante valutarne le peculiarità organolettiche.

Con questo lavoro è stato possibile evidenziare che le analisi di tipo tradizionale, ovvero di tipo merceologico, sono in grado di enfatizzare maggiormente le differenze e le peculiarità legate al differente luogo di coltivazione rispetto alle analisi sensoriali da panel test.

Resta da capire se in effetti le diversità emerse (in particolare sulle caratteristiche di gel-time e analisi di texture) possano ripercuotersi sulle caratteristiche finali dei piatti cucinati (in particolare su cotture da risotto) ed essere percepite anche dai consumatori.

Fonte: Atti del VI Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali

Sicurezza alimentare

Presentiamo le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF, inerenti il riso e prodotti derivati, pubblicate nei primi cinque mesi del 2017.

data	tipo di notifica	notificato da	descrizione
05/01/2017	respingimento alla frontiera	Gran Bretagna	mancaza delle necessarie certificazioni per spaghetti di riso provenienti dalla Cina
09/01/2017	respingimento alla frontiera	Spagna	certificato sanitario non conforme per grissini di riso provenienti dalla Cina
16/02/2017	respingimento alla frontiera	Italia	presenza di riso GM (CRYI Ab/Ac, p35S, tNOS) in spaghetti di riso provenienti dalla Cina
09/03/2017	respingimento alla frontiera	Gran Bretagna	presenza di riso GM (CryIAb-gene SYBR@Green) in riso rosso fermentato proveniente dalla Cina
15/03/2017	respingimento alla frontiera	Italia	presenza di aflatossine (B1 = 3,1 µg/kg - ppb) in riso basmati proveniente dall'India e transitato in Svizzera
21/03/2017	respingimento alla frontiera	Finlandia	presenza di acephate (0,028 mg/kg - ppm) in riso basmati proveniente dall'India
21/03/2017	respingimento alla frontiera	Finlandia	presenza di methamidophos (0,067 mg/kg - ppm) e acephate (0,18 mg/kg - ppm) in riso proveniente dall'India
10/04/2017	respingimento alla frontiera	Polonia	presenza di aflatossine (B1 = 4,33 µg/kg - ppb) in farina di riso proveniente dal Pakistan
10/04/2017	informazione	Svizzera	presenza di aflatossine (B1 = 8; Tot. = 9 µg/kg - ppb) in riso rosso integrale proveniente dall'India
19/04/2017	informazione	Svizzera	presenza di ocratossina A (6 µg/kg - ppb) in riso proveniente dallo Sri Lanka
21/04/2017	respingimento alla frontiera	Italia	presenza di residui di insetticida (acephate 0,056 mg/kg - ppm) in riso proveniente dall'India
24/04/2017	informazione	Svizzera	presenza di aflatossine (B1 = 54; Tot. = 67 µg/kg - ppb) in farina di riso tostato proveniente dall'India
25/04/2017	informazione	Rep. Ceca	presenza di arsenico (0.31 mg/kg - ppm) in riso biologico proveniente dall'Italia
28/04/2017	respingimento alla frontiera	Finlandia	presenza di methamidophos (0,067 mg/kg - ppm) e acephate (0,18 mg/kg - ppm) in riso basmati proveniente dall'India
05/05/2017	respingimento alla frontiera	Italia	presenza di insetti in riso basmati proveniente dall'India
10/05/2017	informazione	Danimarca	presenza di aflatossine (B1 = 8,3; Tot. = 8,8 µg/kg - ppb) in riso proveniente dal Pakistan
11/05/2017	allerta	Francia	presenza di aflatossine (B1 = 3,03 µg/kg - ppb) in riso biologico integrale a grani lunghi proveniente dal Pakistan, via Italia
15/05/2017	informazione	Svizzera	presenza di aflatossine (B1 = 16; Tot. = 17 µg/kg - ppb) in riso proveniente dall'India
16/05/2017	informazione	Svezia	presenza di arsenico (0,333 mg/kg - ppm) in riso biologico di origine sconosciuta, confezionato in Danimarca
17/05/2017	informazione	Svizzera	presenza di aflatossine (B1 = 3 µg/kg - ppb) in riso rosso integrale proveniente dallo Sri Lanka
30/05/2017	respingimento alla frontiera	Italia	presenza di riso GM in gnocchi di riso provenienti dalla Cina