

Alimenti più sani e di migliore qualità grazie alla ricerca Ue

“La qualità e la sicurezza degli alimenti sono tra le principali preoccupazioni dei cittadini europei, ed è bello vedere che la ricerca finanziata dall’Unione europea ha conseguito risultati così importanti” ha dichiarato il commissario europeo per la scienza e la ricerca Janez Potocnik, che ha aggiunto: “Basare le decisioni in materia alimentare su prove scientifiche va a tutto vantaggio dei consumatori. Le misure proposte dai ricercatori che hanno partecipato ai progetti europei sono state testate sotto il profilo della validità e dell’affidabilità, e possono quindi essere utilizzate nelle aziende agricole e nella produzione alimentare”.

Fra i risultati di rilievo presentati alla conferenza di Bruxelles si segnalano in particolare i seguenti:

Latte biologico: un pieno di omega-3, antiossidanti e vitamine

Fino a poco tempo fa, le conoscenze scientifiche relative agli effetti dei sistemi di produzione agricola sugli alimenti erano piuttosto limitate. La ricerca dimostra ora che i prodotti biologici hanno un valore nutrizionale più elevato degli alimenti prodotti con metodi convenzionali. Uno studio ha confrontato il latte biologico con il latte da agricoltura convenzionale e ha riscontrato che il primo contiene il 60% in più di acidi grassi benefici come gli omega 3 e il 20% in più di vitamine e antiossidanti.

Il progetto integrato Quality Low Input Food, al quale partecipano alcune università e imprese italiane, mira a migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti biologici e degli alimenti prodotti con sistemi a basso impiego di fattori produttivi, riducendone nel contempo i costi ed evidenziandone il valore aggiunto per i consumatori. Il contributo stanziato dall’Unione europea per finanziare il progetto è di 12, 4 milioni di euro.

Più pesce, più salute

La ricerca finanziata dall’UE ha dimostrato la presenza benefica di acidi grassi omega-3 nel pesce e nei prodotti ittici. Il progetto SEAFOODplus, che coinvolge circa 70 università ed istituti di ricerca, tra cui – per l’Italia – l’Istituto superiore di sanità, ha dimostrato che il consumo di pesce bianco può avere un importante effetto antinfiammatorio e prevenire il cancro dell’intestino, e in particolare il cancro del colon, molto frequente nella popolazione europea. È inoltre stato dimostrato chiaramente che il consumo di pesce, soprattutto il merluzzo, è essenziale nelle diete dimagranti ed aumenta il potenziale antiossidante del sangue, rafforzando l’effetto anticancro. Sono in corso ulteriori studi sul ruolo del pesce nelle malattie cardiache, nella depressione e nell’osteoporosi

Benessere animale = prodotti di migliore qualità

I consumatori europei sono sempre più attenti non soltanto alla qualità del prodotto finale, ma anche al benessere degli animali utilizzati per la produzione degli alimenti. L’Unione europea ha perciò deciso di finanziare la ricerca sui seguenti aspetti:

- buone pratiche di alimentazione degli animali, per fare in modo che siano nutriti e abbeverati adeguatamente,
 - buone condizioni di stabulazione, con un adeguato confort e libertà di movimento
- buona salute, ossia riduzione di malattie e lesioni e del dolore,
- comportamento nei confronti degli altri animali e degli esseri umani ed assenza di paura.

Il progetto integrato di ricerca Welfare Quality, che può contare su un finanziamento comunitario di 14,4 milioni di euro, coinvolge ben 39 università ed istituti di ricerca appartenenti a 13 paesi europei, tra cui l’Italia. L’obiettivo del progetto, che riguarda i bovini da carne e da latte, i suini, i polli e le galline ovaiole e mira a conciliare le preoccupazioni dei consumatori con le esigenze del mercato, è quello di sviluppare un sistema affidabile di valutazione del benessere animale nelle aziende agricole, offrire ai consumatori, al momento dell’acquisto di un prodotto, informazioni sul benessere degli animali a partire dai quali il prodotto è stato realizzato, e definire strategie concrete per migliorare le condizioni di allevamento.

13 dicembre 2006