

Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach.

(RF-2010-2319384)

Il presente progetto di Ricerca Finalizzata 2010, finanziato dal Ministero della Salute, è nato per approfondire le attuali conoscenze relative alle proteine allergeniche emergenti contenute nel pistacchio, nel pinolo e nella mandorla. Tali alimenti sono infatti responsabili di reazioni allergiche, sia in risposta ad un singolo allergene, sia crociate. Il pinolo, pur non essendo citato nel Reg. CE 1169/2011, è riconosciuto dalla comunità scientifica come un alimento allergizzante.

Questo studio prevede sia ricerche di base sia studi applicativi. La ricerca di base si focalizza sull'identificazione e sulla caratterizzazione di allergeni emergenti, invece, gli studi applicativi sono rivolti alla produzione di allergeni ricombinanti utili come standard di riferimento, allo sviluppo di nuovi metodi PCR-based, metodi immunochimici e MS-based (spettrometria di massa) per rilevare allergeni nascosti in traccia negli alimenti; inoltre l'esecuzione di circuiti inter-laboratorio consentirà di validare i metodi analitici più funzionali alle attività del laboratorio e, infine, verrà condotto uno studio della prevalenza sulla contaminazione degli alimenti mediante piani di campionamento di prodotti alimentari presenti in commercio.

Tali attività di ricerca prevedono la stretta collaborazione di importanti Enti di Ricerca italiani quali l'Università del Piemonte Orientale (Novara), l'Università di Milano, l'Università di Parma e l'Istituto Superiore di Sanità.

I risultati ottenuti consentiranno di aggiornare e di formare sia il personale coinvolto nel controllo degli alimenti sugli allergeni emergenti sia le aziende alimentari, con conseguente implementazione dei piani HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*).