

[MICOTOSSINE] I suini i più sensibili. Analisi e selezione dei fornitori per garantire soglie sotto 1 ppm

Rischio Don nella crusca, le contromisure dei mangimisti

[DI LORENZO TOSI]

Massima allerta sulla crusca. L'ex "farina del diavolo" è oggi l'ingrediente fibroso base della maggior parte delle formulazioni per l'alimentazione animale. La qualità "a macchia di leopardo" degli ultimi raccolti di frumento (al Nord) sta spingendo però i mangimisti alla cautela. Due sono gli elementi di rischio: il clima piovoso, che ha innescato attacchi di fusariosi della spiga, e l'entrata in vigore del limite di legge per il Don (1.750 ppb per il grano duro; 1.250 per il tenero) nell'alimentazione umana. Limite che ha spinto alla quotazione degli "altri usi" (di tenero nella Borsa di Milano; di duro a Bologna). La segregazione delle partite più problematiche (bassi pesi specifici, presenza di fusariati e striminziti, ma anche qualche contaminazione oltre

La molitura di partite di grano quotate come "altri usi" può concentrare le contaminazioni

soglia) rischia però di innescare una doppia concentrazione del Don (prima in Borsa merci, poi nei mulini). La disponibilità di selezionatrici ottiche e decorticatrici permette infatti di destinare alla produzione di farine e semole anche partite di grano "al limite". «I sottoprodotti – avvisa **Flavio Melli**, responsabile qualità di Progeo - potrebbero però risultare inutilizzabili, soprattutto per le formulazioni destinate ai suini». «Sono proprio questi monogastrici – spiega **Paolo Berzaghi**, dell'Università di Padova – i più

[LA CONCENTRAZIONE DEL DON]		
	TENERO	DURO
Granella non pulita	1	1
Granella pulita	0,4	0,7
Crusca	1,4	1,6
Fattori di concentrazione durante le lavorazioni.		

sensibili alla fusariotossina». Rifiuto pressoché totale del cibo e mancati incrementi ponderali sono i primi sintomi: è sufficiente una concentrazione di 1-1,5 ppm. Dosi più elevate causano vomito e diarree (vomitossina è il nome con cui è noto il Don negli allevamenti). «Difficile pensare di sostituire la crusca – ipotizza Berzaghi – con altre fibre più costose, vista la crisi che ha colpito il settore suino». «La misura più efficace – testimonia **Giorgio Vian**, responsabile cereali di Capac – rimane l'autocontrollo». In Piemonte, dove opera questa cooperativa, le raccolte di grano tenero sono ancora in corso. «Controlli al ricevimento e a campione sui fornitori – conti-

nua Vian –: è questa la regola che segue Capac. A maggior ragione in un'annata come questa».

«Nessuna contaminazione – segnala **Stefano Cozzani** del Calv di Verona, è stata finora rilevata. Per adesso però si tratta di sottoprodotti de raccolti 2007». Quello dei mangimi continua ad essere il comparto più importante per il Consorzio Lombardo Veneto (35% del fatturato), che ha investito risorse sulla tracciabilità delle materie prime.

«L'esperienza fatta sul mais – dice **Claudio Bonino**, responsabile qualità del Consorzio – al tempo dell'emergenza aflatoossine, si sta rilevando utile sui cereali a paglia». I kit d'analisi rapida diventano così un fedele alleato per chi deve selezionare le forniture. «1 ppm – conferma **Iller Landini** di Progeo –: è questa la soglia massima di contaminazione che vogliamo garantire nei mangimi». Significa che la tolleranza per il Don nelle materie prime sarà molto più bassa degli 8 ppm stabiliti come valore guida per l'alimentazione animale da Bruxelles. «Dipende dalle formulazioni – chiosa Landini – dove la percentuale di crusca è più elevata (25-30% per le scrofe in gestazione, 10% per i suini all'ingrasso) occorre massima attenzione».

[MOLITURA] L'effetto "candeggio"

Solo un quinto del Don contenuto nella granella di duro tal quale finisce nella pasta che mangiamo tutti i giorni. Una scoperta, frutto di una ricerca del Cnr di Bari e dell'Università di Bologna, sostenuta da Barilla e Syngenta, che ha spinto l'anno scorso Bruxelles a concedere al grano duro soglie di contaminazione più alte rispetto al tenero.

Una diluizione positiva per i semolifici, non per i produttori di mangimi.

Gli stessi dati, letti nel senso opposto, testimoniano l'elevata concentrazione di questa micotossina nei sottoprodotti (il *Fusarium* si insedia preferibilmente negli strati più esterni della cariosside). La crusca ricavata da partite di duro, già pulite, al limite della soglia legale possono infatti registrare una contaminazione di Don vicina a 3.700 ppb (rischiosa nel caso delle formulazioni per suini). Una situazione che non migliora se si passa dal duro al tenero (dove il fattore di concentrazione tra granella pulita e la crusca è addirittura 3,4). ■