

RESIDUI DI ANTIRISCALDO SULLA MELA ANNURCA CAMPANA: CINETICA DI DEGRADAZIONE E TUTELA DEL CONSUMATORE

D. Mirella, M. C. Manca, L. Coppola, V. de Vivo, A. Menna

ARPACampania- Laboratorio Specializzato Fitofarmaci
d.mirella@arpacampania.it

La difenilammina è il migliore antiossidante oggi conosciuto per combattere l'insorgere del "riscaldamento" delle pomacee, una fisiopatologia dovuta ad un eccesso di prodotti ossigenati che si accumulano all'interno del frutto. In questo lavoro abbiamo valutato il comportamento della difenilammina su di una specifica matrice vegetale, la Mela Annurca Campana dop.

Difenilammina ed etossichina sono prodotti storicamente utilizzati su questo frutto per il particolare procedimento di maturazione e conservazione utilizzato. A causa di ciò, spesso le concentrazioni di questi principi attivi risultano abbastanza elevate.

Tenendo conto che, per ragioni storiche e culturali, in Campania questa mela è considerata molto indicata nell'alimentazione di neonati, bambini ed anziani, in questo lavoro abbiamo definito un protocollo che rendesse possibile l'individuazione delle parti del frutto in cui si concentra maggiormente il principio attivo; ad intervalli di tempo regolari a partire dal trattamento, abbiamo studiato la sua cinetica di degradazione ed i rischi reali di esposizione per i consumatori di mele trattate utilizzando le corrette pratiche agricole;

Infine si è cercato inoltre di individuare le migliori pratiche igieniche che il consumatore può adottare per limitare o se possibile annullare i rischi legati all'assunzione, insieme al frutto, di residui di antiriscaldamento.