



**AgroNotizie**

le novità per l'agricoltura

Attualità Normativa Tecnica Editoriali Approfondimenti Archivio Ricerca COMMUNITY

cerca nel sito



Culture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA METEO AGRIMECCANICA FERTILIZZANTI DIFESA e DISERBO VIVAISMO e SEMENTI ZOOTECNIA BIOENERGIE



Fertilgest

Tutti gli elementi e i fertilizzanti, per nutrire le tue piante

ISCRIVITI

2019  
**29**  
 MAR

## Micotossine, un problema che coinvolge anche la frutta secca

Nello specifico focus su castagne e nocciole nel corso degli Incontri fitoiatrici organizzati da Agroinnova e dall'Università di Torino. Guarda la videointervista



di **Barbara Righini**



Come per le nocciole, anche per le castagne risulta fondamentale la temperatura di essiccazione

Fonte foto: © Pesca - Fotolia

La parola **micotossine** richiama subito alla mente il mais, una problematica ben conosciuta nell'universo maidicolo italiano e che dal 2003 ha richiamato l'attenzione di studiosi e tecnici per evitare le contaminazioni in campo e nella gestione del post raccolta. Meno conosciuto è il fatto che anche la **frutta secca** può essere contaminata da micotossine e anche per questo settore, come per quello cerealicolo, si applica il regolamento europeo 165 del 2010 che stabilisce limiti ben precisi.

Dell'argomento si è parlato di recente a **Torino**, durante gli **Incontri fitoiatrici** organizzati da **Agroinnova** e dall'**Università di Torino**. La relazione di **Davide Spadaro** dell'Università di Torino si è concentrata in particolare su **castagne** e su **nocciole** e, se consideriamo che l'Italia è il primo produttore europeo di castagne e il secondo al mondo ed è il secondo produttore mondiale di nocciole, dopo la Turchia, **il problema micotossine non è da sottovalutare**. Da aggiungere poi che il **consumo di frutta secca** è costantemente in crescita e che l'Airc ha classificato le aflatossine come cancerogene per l'uomo, inserite nel gruppo 1, quindi fra le sostanze che hanno precise evidenze di cancerogenicità.

I ricercatori hanno verificato la presenza di aflatossine in campioni reperiti



COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me



**Il forum dell'agricoltura:** confrontati con altri operatori del settore sugli argomenti e le colture di tuo interesse

[REGISTRATI GRATIS](#)

Slow- and Controlled-Release and Stabilized Fertilizers (SCRSFs)

InfoAg International

New Ag International Conference & Exhibition

[www.newaginternational.com](http://www.newaginternational.com)

advertising



Altri articoli relativi a:

Culture

Castagno

nei nostri supermercati sia per frutta da consumare fresca sia nei derivati ed è emerso che, pur nei limiti di legge, **l'aflatossina è presente**, in particolare la presenza è molto più pronunciata sulle nocciole di provenienza turca. Di qui la necessità di **mettere a punto strategie** che portino a limitarne lo sviluppo a partire dal campo.

Nocciolo

Aziende, enti e associazioni 

Università degli Studi di Torino

Per quanto riguarda le **nocciole** sono diversi i fattori che possono influire sulla **proliferazione del fungo *Aspergillus flavus***, fra questi la presenza di danni da insetti, temperatura e umidità, substrato, metodi di raccolta e conservazione.

*"Un momento critico è rappresentato dalla raccolta - ha raccontato proprio Spadaro al nostro microfono - bisogna cercare di non lasciare la frutta secca al terreno, bisogna raccogliere velocemente o utilizzare dei teli su cui fare cadere la frutta per non avere contatto diretto con il terreno".*

Per quanto riguarda invece il **post raccolta**, le nocciole vengono essiccate: l'essiccazione al sole è da evitare e, in un'ottica di prevenzione, è invece da **preferire l'utilizzo di essiccatori**. La ricerca ha verificato la proliferazione delle aflatossine B1 all'aumentare della temperatura di essiccazione (30°, 40°, 45° e 50°). Secondo quanto pubblicato negli atti degli Incontri fitoiatrici di Torino *"nonostante la presenza di *Aspergillus flavus* in tutti i campioni di nocciole, all'aumentare della temperatura è stata notata una diminuzione della carica fungina"*. Per quanto riguarda la produzione di aflatossine, a temperature superiori a 45° il fungo non è stato più in grado di produrle. Fra i **trattamenti** post raccolta molto promettenti per la sanificazione delle nocciole c'è quello con il **plasma freddo**. Il plasma è stato definito il quarto stato della materia ed utilizzato su nocciole ha portato a una decontaminazione da aflatossine superiore al 70%.

Per quanto riguarda le **castagne**, *"in un recente studio sono state isolate specie potenzialmente aflatossigene da ogni fase della filiera di produzione e da campioni alla raccolta. L'incidenza di *Aspergillus flavus* alla raccolta è stata del 53%"*, si legge ancora negli atti degli Incontri. Le castagne hanno elevato contenuto di acqua e zuccheri e sono particolarmente attaccabili dai funghi, ecco che diventa **fondamentale il trattamento post raccolta**. Come per le nocciole, risulta fondamentale la **temperatura di essiccazione**: *"I dati ottenuti mostrano una maggiore concentrazione di *A. flavus* per i trattamenti a 30° e a 35°, mentre nessuna crescita è stata riportata su campioni trattati a 45° e a 50°"*.



Come già nel mais, anche per la frutta secca, si sa che esistono ceppi di

*Aspergillus flavus* che non producono aflatossine e che potrebbero competere con quelli invece che ne sono produttori, questi **ceppi atossigeni** potrebbero essere utilizzati quindi come **agenti di biocontrollo**. Proprio in questa direzione andrà la futura ricerca: "Per la frutta secca andrà individuato un altro ceppo rispetto a quello individuato per il mais - ha detto ancora al microfono di **AgroNotizie** Spadaro - è necessario quindi fare un **lavoro di selezione** per la lotta biologica".

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: [AgroNotizie](#)

Autore: [Barbara Righini](#)

Tag: [CASTANICOLTURA](#) [FRUTTICOLTURA](#) [RICERCA](#) [DIFESA](#) [VIDEO](#)  
[MICOTOSSINE](#) [FRUTTA IN GUSCIO](#)

## Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner



## Ti potrebbero interessare anche...



Acaro delle gemme del nocciolo, ci pensa Thiopron®



Cooperative agroalimentari, alti e bassi per l'Emilia Romagna



Nocciolo: la micorrizazione dei nuovi impianti



Catasto frutticolo nazionale. Pronti, partenza, via!