



**UNIVERSITY
OF UDINE**

**VETRINA DELLE CONOSCENZE NEL
SETTORE AGROALIMENTARE**

Messa a punto di metodi analitici per la ricerca di contaminanti negli alimenti

Prof.ssa Sabrina Moret

**Dipartimento di Scienze AgroAmbientali,
Ambientali e Animali**

Udine – 20/05/2016



**UNIVERSITY
OF UDINE**

COSA FACCIAMO

Sviluppo di metodi analitici rapidi per la determinazione di contaminanti negli alimenti e nei materiali di imballaggio, trasferimento di metodi.

Monitoraggio di contaminanti negli alimenti, identificazione delle principali fonti di contaminazione, elaborazione di linee guida volte a minimizzare l'apporto di contaminanti lungo la filiera alimentare.

Valutazione della cessione dagli imballaggi, test di migrazione accelerata, studio del comportamento alla migrazione e verifica delle proprietà barriera di materiali di imballaggio.



**UNIVERSITY
OF UDINE**

Contaminati di origine biologica

Ammine biogene

micotossine

Contaminati organici ambientali o di processo

Oli minerali (MOSH and MOAH)

Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)

3-monocloropropandiolo (3-MCPD)

Ftalati

**Contaminanti ceduti dagli imballaggi, adesivi e inchiostri
(solventi, additivi, monomeri, oligomeri)**

Alchilbenzeni

Diisopropil
naftaleni (DIPN)

Polialfaolefine
(PAO)

Oligomeri di
poliolefine (POSH)

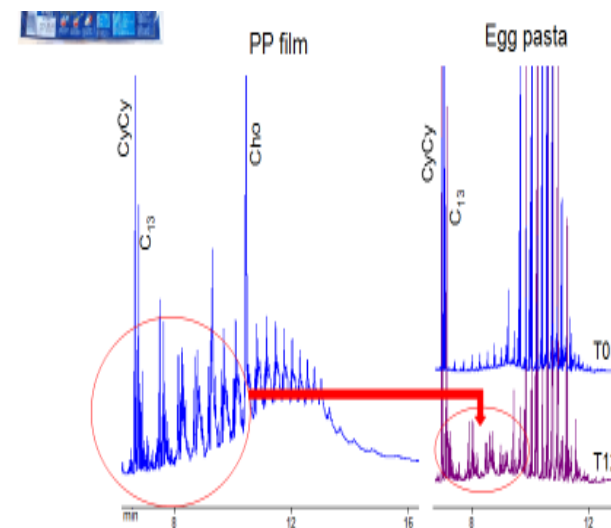
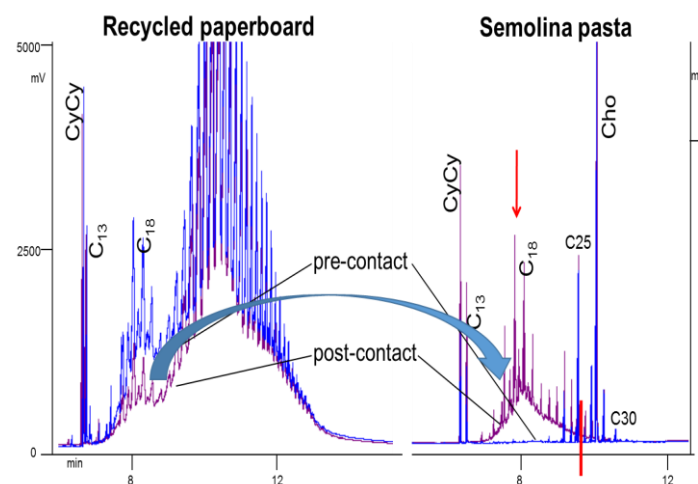


UNIVERSITY
OF UDINE

POSSIBILI APPLICAZIONI NEL SETTORE DELLA CESSIONE DAGLI IMBALLAGGI

Studio della migrazione da diversi materiali di imballaggio e delle proprietà barriera di materiali e imballaggi primari

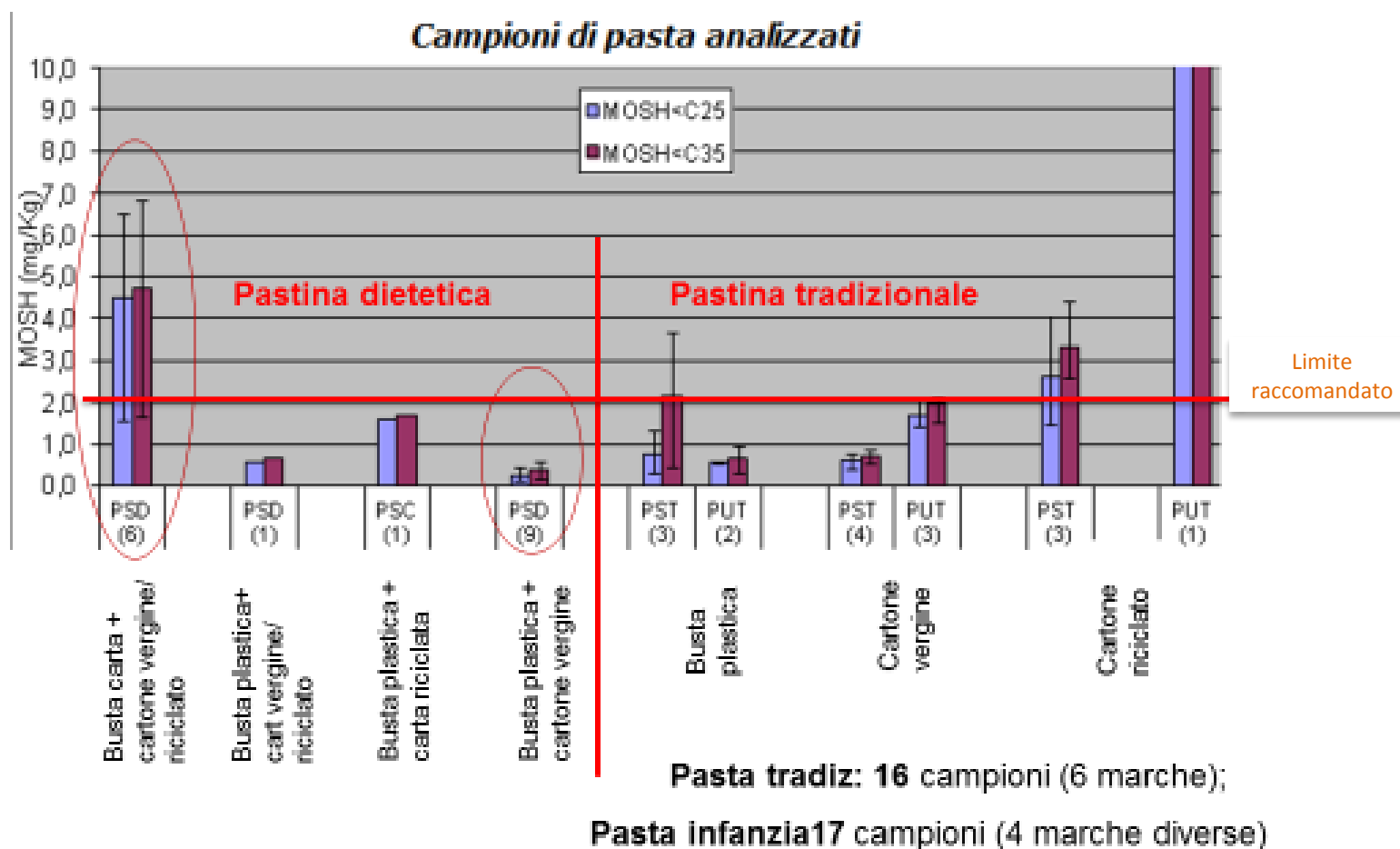
Esempio 1 (progetto Uniud-Barilla, 2012-2015): migrazione di contaminanti idrocarburici (MOSH, MOAH, DIPN, POSH, PAO) da diverse tipologie di imballaggio (cartoncino macero, cartoncino vergine e film PP) in pasta secca di semola e uovo. Studio effettuato durante la shelf-life del prodotto simulando diverse condizioni di stoccaggio, e in condizioni accelerate





Esempio 2:

Studio di proprietà barriera di imballaggi primari in baby food



*La scelta del materiale
di imballaggio
influenza i livelli finali
di contaminazione*



**UNIVERSITY
OF UDINE**

SUGGERIMENTI PER PROGETTUALITA' POR FESR

Supporto analitico allo sviluppo di soluzioni di packaging che garantiscono livelli di migrazione al di sotto dei limiti raccomandati

Aziende potenzialmente interessate: produttori di imballaggi, inchiostri di stampa e adesivi, aziende alimentari.



**UNIVERSITY
OF UDINE**

CHI SIAMO

Gruppo di Chimica degli Alimenti

- Lanfranco CONTE (Professore Ordinario)
- Renzo BORTOLOMEAZZI (Professore Associato)
- Sabrina MORET (Professor)e Associato)
- Paolo LUCCI, PhD (Ricercatore)
- Ornella BOSCHELLE (Ricercatore)
- Chiara CONCHIONE (dottoranda)
- Erica MORET (PhD)

lanfranco.conte@uniud.it

renzo.bortolomezzi@uniud.it

sabrina.moret@uniud.it

paolo.lucci@uniud.it

ornella.boschelle @uniud.it

chiara.conchione@spes.uniud.it

erica.moret@spes.uniud.it

Contatti

Prof.ssa Sabrina Moret sabrina.moret@uniud.it

Tel 0432 558146