



**LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO  
TENERO E DURO: aggiornamento e  
aspettative per il 2009**

**Giovedì 28 maggio 2009**

**Sala Sagittario – Borsa Merci di Bologna**

**Gianni Baccharini**

# **LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO**

Come i Centri di stoccaggio affrontano le problematiche delle micotossine al momento dell'accettazione di frumento tenero e duro.

Questi si troveranno infatti, durante le operazioni di ricevimento dei raccolti, nella necessità di valutare, controllare ed eventualmente separare le partite con elevato rischio di contaminazioni.

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

Una necessaria premessa , per gli areali dell'Emilia-Romagna, è rappresentata dalla differenziazione di problematica fra i frumenti duri ed i frumenti teneri.

Le recenti esperienze hanno mostrato infatti , ad andamenti climatici avversi, maggiori problemi sui frumenti duri rispetto ai frumenti teneri.

# **LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO**

Un primo monitoraggio viene effettuato, per la valutazione del rischio , esaminando le comunicazioni effettuati dai tecnici di Consorzi e Cooperative.

Le precessioni colturali, i trattamenti effettuati , gli andamenti metereologici ed i modelli previsionali forniti da organismi della Regione Emilia-Romagna concorrono a fornire un quadro di cosa ci aspetterà alle pese.

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

## Campionamento

Da ogni mezzo, per ogni consegna, viene tratto un campione, il più possibile rappresentativo. Il campione viene sottoposto a diversi tipi di esami che ne determinano la collocazione in magazzino o silos.

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO

## TENERO E DURO

Un primo controllo, effettuato attraverso apposita strumentazione è quello della determinazione del

### **Peso specifico.**

Questo aspetto , importante per quanto riguarda la commercializzazione, può comportare una differenziazione delle partite anche dal punto di vista della rischiosità igienico-sanitaria.

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO



# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

Un secondo controllo, visivo, da effettuarsi sul campione è il riconoscimento visivo con la quantificazione dei

**chicchi fusariati.**

Infatti mentre dal lato commerciale, il Contratto tipo per il frumento duro N. 102 dell'AGER, tollera una presenza di fino al 1,5 %, ponendo un massimo al 3 %, con abbuoni proporzionali, è evidente che la loro presenza è sintomo di attacchi di fusarium con alta rischiosità di contaminazione da micotossine.



# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO



**QUADRA**

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

La certezza di una contaminazione da micotossine, per garantire il controllo della conformità alla normativa igienico-sanitaria, si ha comunque solamente con una conferma di tipo analitico che permetta di quantificare in modo diretto il tenore di micotossine, in particolare il

**Deossinivalenolo (DON).**

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

In relazione a questa problematica è evidente che nella concitazione del frenetico ricevimento dei grani le possibilità di controllo sono oggettivamente limitate.

Nello stesso tempo le attuali esigenze impongono riscontri accurati.

# LE MICOTOSSINE NEL FRUMENTO TENERO E DURO

I metodi di controllo effettuati dagli stocicatori, così semplicemente illustrati, rendono l'immagine di quanto può essere fatto in un Centro per tenere monitorata la contaminazione da micotossine nel delicato passaggio fra la fase della coltivazione e l'utilizzo dall'Industria di trasformazione.