



[Vai alla Home Page](#)

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#)

Rassegna Stampa

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

"Fattore Export": a Parma l'assemblea Federalimentare

«Sicurezza alimentare: frutto dell'onestà intellettuale che nasce dal sapere scientifico»

Agricoltura, innovazione contro la crisi

Agronomi: Claudio Piva presidente regionale

Assemblea generale del consorzio del Parmigiano Reggiano

Biotech Firms Seek Speedier Reviews of Seeds

Cibus 2010 alla conquista dei mercati mondiali

CIBUS 2010: I PRODOTTI ALIMENTARI ITALIANI ALLA CONQUISTA DEI MERCATI ESTERI

CIBUS PARMA 2010

Conto alla rovescia per Cibus Agroalimentare protagonista

Convegno nazionale sulle intolleranze

Efsa accelera sui rischi alimentari

Environmental certification becoming increasingly crowded and contested field

I buoni frutti della terra dai campi della zona ai negozi della Toscana

Il Distretto Veneto Caseario punta sull'innovazione

IL MEGLIO DELL'OFFERTA AGROALIMENTARE FRANCESE PRESENTE A CIBUS.

LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PARTECIPA A "SQUISITO" CON LA "CUCINA PER I PIÙ PICCOLI".

RABBONI: LE REGOLE DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

[ti trovi in:](#) Rassegna Stampa

Calabrese: «Evitare malattie come la salmonella? Affiancare ai cuochi tecnologici alimentari»

«La salmonella è un'infezione alimentare di origine microbica ha detto Giorgio Calabrese davanti all'attenta platea dei futuri tecnologici alimentari che si stanno preparando all'università Cattolica di Piacenza - ed insorge quando un alimento consumato contiene batteri patogeni che colonizzano l'intestino dell'uomo, si sviluppano e causano lesioni ai tessuti. In generale non è necessario che il batterio si moltiplichi nell'alimento ingerito, ma se ciò accade la probabilità di infezioni aumenta». Il professore di dietetica e nutrizione, noto anche per le sue "comparsate" in tv in veste di esperto, ha sottolineato che la salmonella non è l'unica malattia alimentare che può colpire l'uomo. «Esistono infezioni chimiche, fisiche o microbiche - ha detto Calabrese - Le malattie alimentari microbiche, che sono ben il 91, 5 per cento del totale, si suddividono in infezioni alimentari (è il caso della salmonella), in intossicazioni alimentari (che possono insorgere mangiando pesce crudo che contiene una tossina) e le tossinfezioni alimentari (che sono una combinazione delle altre due)». Dunque dietro una bella e gustosa pieanza si potrebbero nascondere un mare di batteri, causa primaria di infezioni alimentari. Ne sanno qualcosa alcuni alunni delle scuole elementari piacentine "De Gasperi" e "Caduti sul lavoro", che dopo aver mangiato del salame infetto hanno contratto la salmonellosi. «La sicurezza alimentare è importantissima - ha sottolineato Calabrese - Ai cuochi andrebbe affiancata la figura del tecnologo alimentare, che conosce bene le modalità di manipolazione e conservazione dei cibi. Gli alimenti si contaminano in molti modi: tra questi bisogna sottolineare la scarsa igiene, l'utilizzo di attrezzi sporchi o che magari sono stati usati per diverse cose (come carne e poi verdura), la conservazione a temperature inadeguate. La carne, per esempio, subisce "attacchi" anche con la cattiva manipolazione». Antonella Larotonda

fonte: La Cronaca Di Piacenza

data di creazione: 04/05/2010

data di modifica: 04/05/2010

segnala a un amico

versione stampabile

VANNO APPRESE FIN
DALL'INFANZIA. L'EMILIA-
ROMAGNA REGIONE PIU' BIO
SECONDO LA CLASSIFICA BIO
BANK

Nutrizione: a Parma meeting
in vista dell'Expo 2015 a
Milano

Nutrizione: a Parma meeting
in vista dell'Expo 2015 di
Milano

Per la vetrina di «Cibus» sono
in arrivo 600 buyer

Seule l'éducation résiste

Sicurezza e qualità alimentare:
scuola di alta formazione

Soppressione «Authority»,
Pepe: «Errore tecnico»

Sport e alimentazione

[Home](#) [Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e
concorsi](#) [Link Utili](#)

Segreteria Europass: P.le Barezzi 3 - 43100 Parma - tel. 0521.931330 – fax 0521.931326
e.mail: info@europass.parma.it

Riproduzione vietata senza autorizzazione di EuroPass
Ultimo aggiornamento: giovedì 6 maggio 2010 18.35

v

^ Tor