



## CERTIFICATO DI ANALISI

Richiedente:	Produzioni MIBOS – Via Molveno n. 10 - 35035 Mestrino, Padova
Conferente:	Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Padova, Via Marzolo 1, Padova
Denominazione del/i campione/i:	<b>6 campioni di alimenti cotti con “Mibos Grill”</b>
Descrizione:	<b>carni cotte</b>
Data inizio analisi	11.04.2012
Data fine analisi	12.04.2012

### INTRODUZIONE

La Ditta MIBOS s.r.l. ha richiesto al Dipartimento di Scienze Chimiche di eseguire l'analisi del contenuto di sostanze potenzialmente dannose alla salute presenti in carni cotte con griglie prodotte dalla Ditta. Tali griglie hanno la caratteristica di avere la fonte di calore che sovrasta l'alimento cosicché i liquidi che si originano dalla cottura (grassi, acqua, residue di proteine e di altro materiale organico) cadono verso il basso raffreddandosi. L'attenzione è stata posta sugli idrocarburi potenzialmente prodotti dalla cottura con particolare riferimento ai composti poliaromatici (IPA) che hanno caratteristiche cancerogene. L'analisi è stata condotta sulla base di una metodica presente in letteratura [1] che prevede opportuno pretrattamento dell'alimento, estrazione delle frazioni di materiale di interesse ed analisi per gas cromatografia con rivelazione a spettrometria di massa. Per l'analisi sono stati consegnati a codesto Dipartimento 6 campioni di carni cotte. L'analisi è stata eseguita presso i laboratori del Dipartimento di Scienze Chimiche dell'Università di Padova sotto la supervisione del prof. Paolo Pastore.

### Risultati

Sulla base delle analisi effettuate, si può concludere che gli estratti provenienti dalle carni cotte con “Mibos Grill”, analizzati secondo la metodica riportata nella bibliografia, non evidenziano presenza di IPA. In particolare, il loro contenuto è inferiore a 1.1 µg/kg che è il limite strumentale per la loro quantificazione. Conseguentemente, si ritiene che la modalità di cottura del “Mibos Grill” sia particolarmente adeguata al fine di ottenere carni con caratteristiche di virtuale assenza di tali composti.

### Bibliografia

[1] Afsaneh Farhadian, S. Jinap, Faridah Abas, Zaidul Islam Sakar, “Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in grilled meat”, Food Control 21 (2010) 606–610.

Padova, 24/04/2012

Il responsabile del Laboratorio (prof. Paolo Pastore)

Il Direttore di Dipartimento (prof. Paolo Maria Scrimin)



1di1