

Un test per smascherare la falsa mozzarella di bufala

Da Redazione 4 - 22 Maggio 2019



I ricercatori dell'**Istituto per il sistema produzione animale in ambiente mediterraneo del Cnr** hanno realizzato un test per **scoprire la presenza di latte importato** in un prodotto tipicamente italiano come la **mozzarella di bufala campana Dop**.

Lo studio, pubblicato su **Food Chemistry**, ha dimostrato che attraverso l'analisi delle proteine delle caseine è possibile riconoscere dei marcatori molecolari indicatori della presenza di latte e o di cagliata di bufala di provenienza straniera, miscelati con latte prodotto in Italia. Una scoperta che permetterà di effettuare test veloci ed economici per scoprire eventuali adulterazioni di formaggi. Secondo **Simonetta Caira, ricercatrice Cnr-Ispaam** e coordinatrice dello studio questo nuovo test si basa su un presupposto, ovvero che *"il latte delle nostre bufale ha caratteristiche genetiche che lo differenziano da quello proveniente da altri paesi. Grazie a questo studio si potrà finalmente smettere di dubitare circa la provenienza della tanto apprezzata mozzarella di bufala Campana Dop"*.

Il test potrà essere effettuato sia sul latte o cagliata in arrivo al caseificio, sia sul prodotto finale presente sui banchi del supermercato. Lo studio è un **primo passo che permetterà di lavorare anche su altri prodotti agroalimentari** per garantire il valore della filiera produttiva, la sicurezza, la qualità, la tracciabilità e l'autenticità delle produzioni salvaguardando la salute dei consumatori.