

periodico
d'informazione
alimentare
10 giugno 2019

GRUPPO MARR
**INFOR
MARR**
NEWS

Conservazione del Tonno

Scopri come conservarlo
correttamente [CLICCA QUI](#)



MARR SpA via Spagna 20 - 47921 Rimini tel. +39 0541 746111 - InforMARRnews@marr.it

da oltre **45** *anni*

Il Ministero della Salute e il RASFF (sistema rapido di allerta della UE) segnalano periodicamente l'insorgenza di focolai di sindrome sgombroide nel territorio dell'Unione Europea legati al consumo di tonno.

La sindrome sgombroide è un'intossicazione acuta causata principalmente dal consumo di prodotti ittici contenenti alti livelli di istamina. La sintomatologia insorge da 30 minuti a 2-3 ore dopo l'assunzione dell'alimento e si manifesta con arrossamento della pelle, prurito, mal di testa, crampi addominali, nausea, diarrea, palpitazioni e senso di malessere. Sintomi più gravi possono presentarsi in soggetti asmatici o con stato di salute compromesso.

L'intossicazione in genere si risolve spontaneamente con la guarigione, ma in soggetti sensibili o sotto terapia farmacologica può avere conseguenze ben più serie, con elevata variabilità sintomatologica.

Nei tonni, tra i prodotti più interessati da questa problematica, il tenore di istidina (aminoacido precursore dell'istamina) è superiore rispetto agli altri pesci e **la concentrazione di istamina tende a crescere durante il processo di conservazione, soprattutto quando non viene rispettata la catena del freddo e/o in presenza di contaminazioni microbiche.**

L'istamina è una tossina termostabile, per cui una volta formatasi nell'alimento non viene più inattivata, neppure con la cottura completa (tantomeno con il congelamento).



MARR ha attivato una rigida procedura di **selezione dei fornitori di tonno**, con ripetute analisi di laboratorio (chimiche e microbiologiche) e verifiche di conformità. Inoltre **i fornitori autorizzati di tonno decongelato devono essere in grado di garantire l'esecuzione delle analisi su ogni lotto di produzione.**

Per le caratteristiche intrinseche del tonno, indipendentemente dalla specie, è opportuno consumarlo integralmente in tempi brevi, prestando la massima attenzione al mantenimento della catena del freddo ed alla prevenzione di contaminazioni microbiche.

La data di scadenza indicata dal produttore in etichetta è da intendersi valida solo fintanto che sono rispettate queste due condizioni: confezione integra e temperatura di conservazione idonea. Infatti, una volta che il prodotto è stato aperto deve essere consumato in brevissimo tempo, avendo cura di mantenerlo sempre a temperatura refrigerata.

Nel caso specifico dei filoni di tonno decongelati, come espressamente riportato in etichetta, non possono essere ricongelati ma vanno consumati entro breve tempo dall'apertura e mantenuti costantemente a temperatura refrigerata.

Al fine di **minimizzare il rischio istamina** è quindi fondamentale:

- ❖ il mantenimento della catena del freddo e il consumo tassativo entro la data di scadenza
- ❖ una volta aperta la confezione, evitare la contaminazione crociata con altre derrate alimentari, conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo
- ❖ non ricongelare i prodotti decongelati
- ❖ preferire l'acquisto di quantitativi proporzionati ai consumi previsti
- ❖ prevedere, in caso di lavorazione di prodotti a rischio istamina, una specifica procedura di autocontrollo (Piani HACCP, Buone Pratiche di Lavorazione)
- ❖ selezionare con attenzione i propri fornitori

