



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA**
“BRUNO UBERTINI”
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)

Sede Legale: Via Bianchi, 9 – 25124 Brescia
Tel 03022901 – Fax 0302425251 – Email info@izsler.it
C.F. - P.IVA 00284840170
N. REA CCIAA di Brescia 88834

Reparto Chimica degli Alimenti e dei Mangimi

Responsabile dr.ssa S. Menotta

Tel. 030/2290622

E-mail: chimico@izsler.it;

PEC: protocollogenerale@cert.izsler.it

E-mail: protocollogenerale@cert.izsler.it

Oggetto: relazione destinazione ed utilizzo contributo 5 per mille, anno 2023

Con Decreto del Direttore Generale N. 108/2025 I.P. 320/2025, è stata approvata la destinazione del contributo 5 per mille relativo all'anno 2023 assegnato all'Istituto, corrispondente a € 6.513,43, al progetto di ricerca autofinanziato “ Studio sulla presenza di Acrilammide e di Ocratossina A nel caffè tostato e sull'estratto: valutazione delle concentrazioni nelle due differenti tipologie caffè lungo-caffè corto“ (Codice Unico di Progetto -CUP- correlato al progetto E53C25000620005) quale quota aggiuntiva al finanziamento di ricerca autofinanziato già assegnato.

Il progetto si prefigge di verificare la presenza di Acrilammide (AMM) e Ocratossina A (OTA) in confezioni monodose (capsule ~5gr) commerciali e di verificare se, ed in che modo, la quantità di caffè può condizionare il livello di esposizione alla molecola. L'acrilammide (AMM), contaminante di processo che si forma naturalmente nei prodotti alimentari amidacei durante la normale cottura ad alte temperature e la glicidammide, suo metabolita, sono genotossiche e cancerogene. L'ocratossina A (OTA) è una micotossina prodotta naturalmente dai funghi del genere *Aspergillus* e *Penicillium* ed è riscontrata come contaminante in un'ampia gamma di alimenti come i chicchi di caffè. L'OTA causa nefrotossicità e tumori renali in una varietà di specie animali. Le ricerche degli analiti verranno eseguite presso il Reparto Chimica degli Alimenti e Mangimi di Brescia, e presso il Laboratorio nazionale di riferimento per le Tossine vegetali naturali negli alimenti (LNR-TVN) Reparto Chimico degli Alimenti – Bologna del Dipartimento di Sicurezza alimentare dell'IZSLER. Per la ricerca di Acrilammide e di Ocratossina A verranno utilizzati rispettivamente i metodi accreditati MP02/256 e MP02/226.

A latere, la ricerca si pone come ulteriore obiettivo quello di valutare la possibilità di caratterizzare/identificare la presenza di Acrilammide e dell'OTA, attraverso le scansioni gascromatografiche eseguite mediante gascromatografia a mobilità ionica (Flavourspec®) nel caffè tostato in polvere e negli estratti.

Nell'ambito delle attività analitiche svolte dalla U.O., il contributo assegnato verrà destinato interamente all'acquisto di materiale di consumo: caffè tostato in confezione monodose da sottoporre a prova, colonne per cromatografia, filtri, sali, reagenti e vetreria per analisi cromatografiche.

Il Responsabile Scientifico
Dott. Candotti Paolo
Veterinario Dirigente, Reparto Chimico degli alimenti e Mangimi