Rischio botulino: il lato oscuro delle conserve sott'olio

conserve1-3dfd413a

Gli accorgimenti da adottare per garantire la sicurezza in tavola, anche per evitare le tossine prodotte dal botulino (Clostridium botulinum)

Gustose e ideali come antipasti e contorni o come condimento per insalate e sandwich (tutte portate da servire fredde) sembrano proprio innocue. Insomma: si fa fatica a credere che le conserve sott'olio possano rivelarsi un serio pericolo per la salute. Eppure è così. Carciofini, melanzane, olive, pomodori secchi, cetriolini, funghetti & Co, infatti, sono, tra i cibi, uno dei migliori "terreni di coltura" del Clostridium botulinum e (peggio ancora) delle tossine da esso prodotto.
E il guaio è che l'alimento sott'olio contaminato - tanto dal batterio quanto dalle tossine - non presenta né aspetto né odore e né sapore alterato, rendendo quindi più difficile la prevenzione.
E a questo punto l'arma migliore da adottare è la prevenzione: per questo dal 2007 tutti coloro che lavorano nella ristorazione hanno l'obbligo di conseguire l'attestato per Alimentaristi (pena la sanzione del datore di lavoro) tra le cui materie spicca l'igiene degli alimenti con particolare attenzione al Clostridium botulinum. L'obbiettivo di tale corso è di insegnare al ristoratore come prevenire intossicazioni e tossinfezioni alimentari che potrebbero procurare non pochi problemi anche dal punto di vista penale e non solo sanzionale.

Accorgimenti
Affinché l'alimento sott'olio (con particolare attenzione a quelli prodotti artigianalmente) non rappresenti un pericolo per il consumatore è necessario:
1 Servire la pietanza cotta a 85 °C per almeno 5 minuti
2 Cconsumare la conserva sia aperta che sigillata in tempi brevi mantenendola a temperatura di frigorifero (+4°C)
3 Buttare la conserva se all'apertura si ha eliminazione di gas sotto forma di bollicine (effetto frizzantino)
È opportuno chiarire che le spore del Clostridium botulinum sono resistenti al calore, quindi la tecnica

adottata da molti di far bollire la conserva sigillata è pressoché inutile. La spora, resistendo alla temperatura alta, con il tempo germinerà e produrrà le tossine. Per tale motivo è necessario consumare la conserva in breve tempo, proprio per evitare che si possa produrre un numero sufficiente di tossine tale da creare un pericolo per l'uomo.

Clostridium botulinum: il nemico da conoscere

Simona Sampirisi,
nutrizionista e tecnologa alimentare
www.studiodinutrizione.com