

Allestitimento di metodi di screening e conferma per la ricerca di pesca e sesamo (allergeni nascosti) in alimenti” (IZSPLV 07/12 RC)

Il presente progetto di Ricerca Corrente 2012, finanziato dal Ministero della Salute, è nato per approfondire le attuali conoscenze relative alle proteine allergeniche contenute nella pesca e nel sesamo. Tali alimenti sono infatti responsabili di reazioni allergiche, sia in risposta ad un singolo allergene, sia crociate.

Per l'allergene “sesamo” esistono in commercio solo metodi di screening non validati, per la ricerca delle proteine o del DNA, e inoltre non sono disponibili metodi di conferma; pertanto verranno confrontate le metodiche esistenti per arrivare alla validazione del metodo migliore per la ricerca del sesamo in matrici alimentari e, parallelamente, verrà messo a punto un metodo di conferma da applicare in caso di positività riscontrata con i test di primo livello.

Per quanto concerne l'allergene “pesca”, non sono disponibili test in commercio per la ricerca delle proteine *LTP (Lipid Trasfer Protein)* nascoste negli alimenti, nè tanto meno metodi di conferma; l'obiettivo del progetto è quello di allestire *in house* un sistema di screening e di conferma per la determinazione di questo allergene in alimenti. Tale alimento, pur non essendo citato nel Reg. CE 1169/2011, è riconosciuto dalla comunità scientifica come un alimento allergizzante.

I risultati ottenuti da questo studio potranno contribuire alla maggiore tutela del consumatore, attraverso la verifica dell'assenza degli allergeni in alimenti destinati ai soggetti allergici, con l'applicazione di metodi validati.