

Teramo. ANTONIO PAPARELLA ALL'EXPO CON UNA RICERCA PER SOSTITUIRE IL NITRITO NEI SALUMI CON UN METODO NATURALE DI SALAGIONE

Teramo 26 giugno 2015 - **Antonio Paparella**, professore ordinario di Microbiologia degli alimenti all'Università degli Studi di Teramo, interverrà **domenica 28 giugno**, alle **ore 10.00**, al convegno organizzato dalla **Federazione Associazioni Incontinenti e Stomizzati (FAIS)** che si terrà al **Padiglione della Società Civile dell'EXPO di Milano**.

La relazione, dal titolo ***Le carni bianche, rosse e conservate... cosa scegliere!***, si propone di fornire elementi concreti per valutare la qualità delle carni e dei prodotti di salumeria, in riferimento alla salubrità e alla qualità.

«Nella particolare congiuntura economica - **ha spiegato Paparella** - gli acquisti nel settore delle carni si stanno indirizzando verso fasce di prodotto di primo prezzo, con una diminuzione delle vendite per la carne bovina a favore della carne suina. In particolare nel mio intervento analizzerò il rischio derivante dalla presenza dei nitriti nei prodotti di primo prezzo e presenterò i risultati delle ricerche svolte dal mio gruppo della **Facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari e ambientali**, relativi alla **sostituzione del nitrito nei salumi con un metodo naturale di salagione sotto vuoto pulsato, senza l'aggiunta di additivi**.