

# La ricerca scientifica indica la strada per ottenere qualità dalle produzioni Bio

by Giuseppe Morello

VERONA – Anche quest'anno il **CRA** diretto dal **Prof. Giuseppe Alonzo**, ha portato il contributo dei suoi ricercatori su tematiche di grande interesse, durate i dibattiti tenutisi in occasione della Fiera Agricola di Verona.

## DALLA RICERCA SCIENTIFICA

### LE INDICAZIONI SULLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE

DI FLAVIO PAOLETTI, RICERCATORE CRA NUT



Il CRA (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura) e, in particolare, il CRA-NUT (Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione) ha una lunga esperienza negli studi sulla qualità nutrizionale ed organolettica di produzioni biologiche, acquisita attraverso la partecipazione a numerosi progetti di ricerca nazionali ed europei.

Da questa esperienza diretta, dal numero crescente di studi scientifici pubblicati negli ultimi venti anni sul confronto della composizione chimica tra prodotti dell'agricoltura biologica e convenzionali e dalle elaborazioni di risultati di tali lavori pubblicate di recente, emerge che:

- a) i prodotti ortofrutticoli biologici tendono ad avere un maggior contenuto di vitamina C e di composti fenolici rispetto ai convenzionali, ma un minor contenuto di carotenoidi;
- b) gli ortaggi biologici mostrano una minore presenza di nitrati rispetto ai convenzionali;
- c) i cereali biologici contengono meno proteine di quelli convenzionali;
- d) per quanto riguarda latte e derivati, i prodotti ottenuti da animali allevati con il sistema biologico sono più ricchi in acidi grassi polinsaturi e acido linoleico coniugato.

A questi risultati riguardanti la composizione chimica va aggiunta la minore probabilità che i prodotti biologici contengano residui di pesticidi rispetto ai convenzionali. Inoltre, non ci sono differenze nella probabilità di contaminazione da micotossine tra prodotti biologici e convenzionali.

Ad un primo esame, quindi, sembra ci siano i presupposti per poter pensare che il consumo di prodotti biologici possa avere effetti positivi per la salute del consumatore. Tuttavia, è discutibile che le differenze di concentrazione di una certa sostanza o di un'altra possano realmente avere un qualche riflesso sulla salute umana. Per di più, a causa della complessità degli alimenti e dei molteplici fattori metabolici coinvolti, non è possibile ricavare l'effetto che un alimento ha sulla salute basandosi solo sulla sua composizione chimica. Infine, sono ancora molto scarsi, anche perché molto complessi, gli studi scientifici sulla relazione tra consumo di prodotti biologici e stato di salute per poter trarre delle conclusioni al riguardo.

Giuseppe Morello

## Related Posts

None

