

Siracusa. “Istamina nel tonno, in estate aumenta il rischio”: i consigli dell’Asp

Aumentano, con l’arrivo dell’estate, i rischi legati alla sicurezza alimentari, soprattutto legati all’eventuale cattiva conservazione del tonno da parte di pescatori, rivenditori e acquirenti. L’Asp di Siracusa, con il coordinatore del Dipartimento Veterinario, Angelo La Vignera invita alla massima attenzione e fornisce, a tale scopo, le indicazioni utili per una corretta conservazione del tonno.

“Subito dopo essere stato pescato – spiega – il pesce va conservato a temperature comprese tra zero e quattro gradi centigradi, altrimenti il rischio è che si formi l’istamina, una sostanza incolore e insapore, che non si elimina neanche con la cottura e che si genera naturalmente in seguito alla degradazione dell’istidina, presente naturalmente nei pesci a carne rossa, a causa di batteri istaminogeni che ad alte temperature trasformano l’istidina in istamina. La stessa, ad elevate concentrazioni, causa appunto la sindrome sgombroide. Tale sindrome è caratterizzata da arrossamento cutaneo, prurito, mal di testa, difficoltà di deglutizione e respiratoria, nausea, vomito e diarrea. Un appello va ai rivenditori autorizzati affinché conservino il tonno in banconi refrigerati esponendolo sugli stessi in piccole quantità e conservando la rimanente parte in celle frigo a temperature comprese tra 1 e 4 centigradi. Un appello accorato è rivolto anche ai consumatori affinché acquistino il tonno esclusivamente presso rivenditori autorizzati, muniti di celle frigorifere, pretendendo la tracciabilità documentata del prodotto. Il tonno acquistato va riposto in borse frigo per il trasporto che deve avvenire nel più breve tempo possibile non lasciandolo mai in macchina a temperature elevate”.