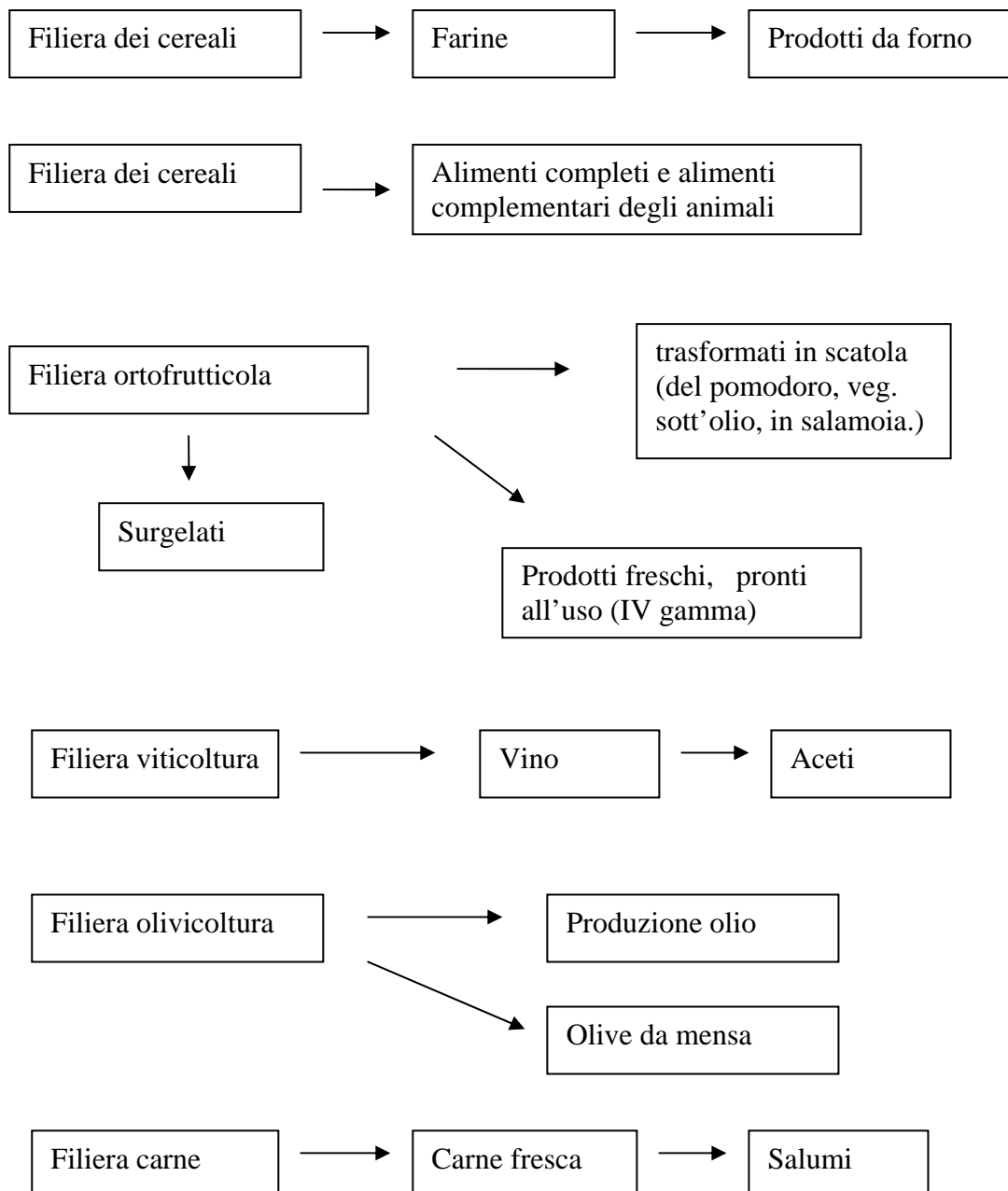


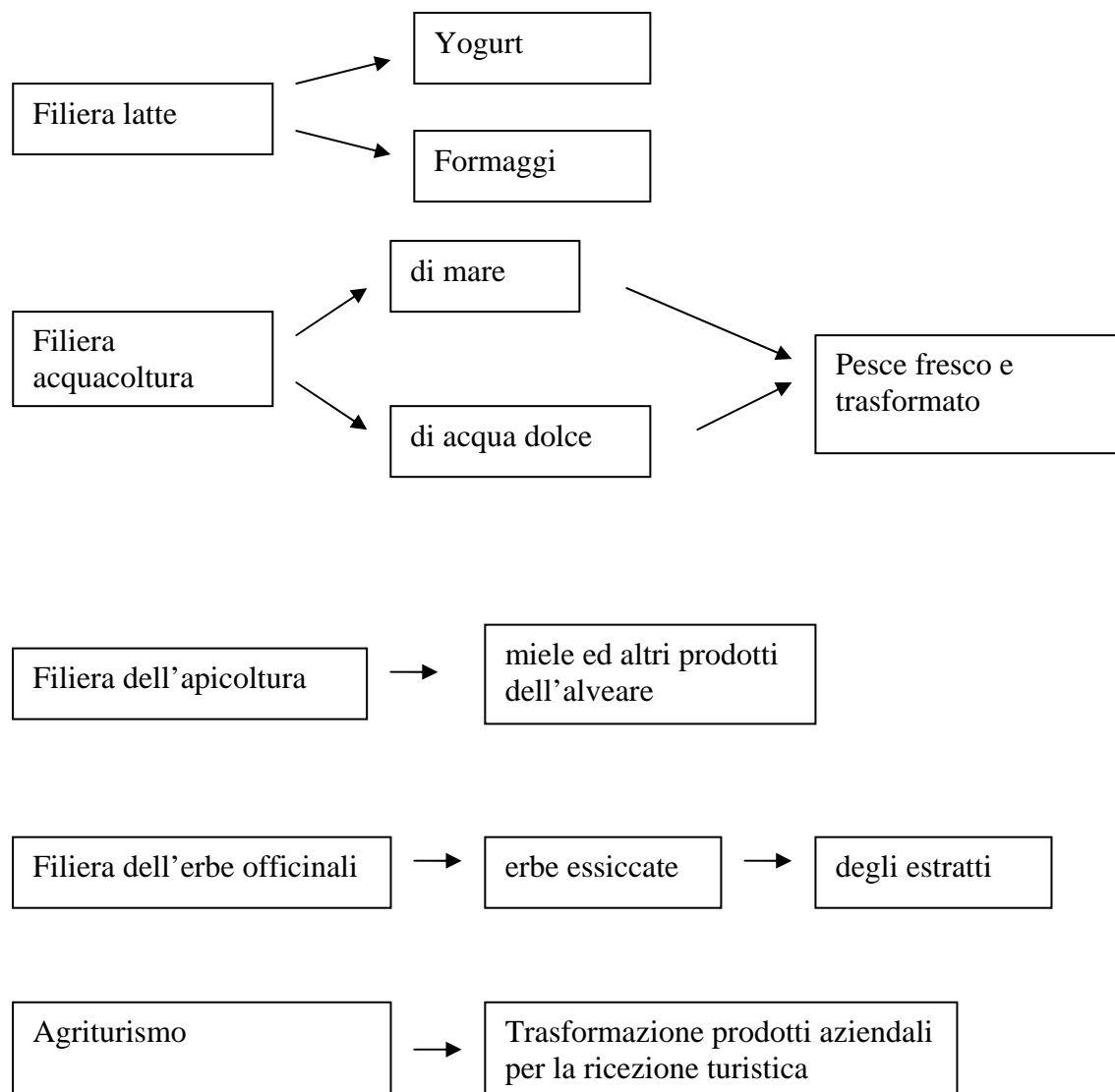
## SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI E RISCHI.

La necessità della collettività di avere prodotti alimentari salubri e quindi sicuri a disposizione per la propria nutrizione è oggi ancora più sentita di un tempo, poiché le ampliate conoscenze scientifiche, la facilità di diffusione di queste a mezzo dei mass-media e del maggiore grado di scolarizzazione della popolazione fa sì che questa esigenza da parte dei consumatori sia ben presente.

L'agronomo con la propria conoscenza scientifica dei processi produttivi degli alimenti, dal campo alla tavola, contribuisce in modo determinante al soddisfacimento di questa esigenza, inserendosi nel governo dei processi produttivi delle varie filiere dell'agroalimentare contribuendo a garantire la salubrità, la qualità delle materie prime, la loro trasformazione, commercializzazione nel rispetto delle norme nazionali e comunitarie.

Fig 1 Filiere agroalimentari presenti nel nostro paese.





Senza voler annoiare il lettore dei possibili interventi che l'agronomo può svolgere all'interno di ogni singola filiera riporto un esempio della filiera dei cereali.

Un problema emergente sono le micotossine.

Le conoscenze scientifiche che l'agronomo mette a disposizione dell'agricoltore, consentono di contenere i danni che questa avversità può causare e pertanto ridurre la presenza di metaboliti tossici a livelli di sicurezza e quindi ottenere dei trasformati salubri.

Altro esempio può riguardare i metodi di conservazione dei prodotti vegetali, eliminando il pericolo del Botulino. L'agronomo progetta accuratamente il processo determinando il corretto  $F_0$ , verifica scrupolosamente la temperatura di trattamento, il tempo di esposizione al calore, l'acidità della conserva, ottenendo alimenti salubri e stabili nel tempo.