

NOTE SULLA PRESENZA DI SOLFITI NELLE POLPE SECHE DI BIETOLA

I Solfiti nelle polpe possono essere presenti come contaminanti residui del processo di essiccazione a fiamma diretta oppure come additivi ad azione antifermentativa nelle polpe umide prima della essiccazione, a volte sostituiti dalla (o insieme alla) formaldeide.

I livelli di tossicità dell'SO₂ negli alimenti zootecnici non sono stabiliti per legge e, per altro, non vi è approfondita letteratura sui livelli massimi accettabili.

La nostra esperienza è legata prevalentemente ai bovini, per i quali riteniamo 50-100 ppm valori di sicurezza per somministrazioni di c.ca 2 kg/gg di polpe; tuttavia l'eventuale azione antifermentativa è in relazione alla efficienza ruminale della mandria e diventa quindi marcata nei casi di ridotta ruminativa attività. Per quanto riguarda i suini, Mordenti, nel suo "Alimentazione del suino" cita comunque SO₂ e HCOH come fattori antinutrizionali da ricercare nelle polpe di bietola senza indicare valori limite, evidenziando una attività tossica dell' SO₂.

Statisticamente negli ultimi 10 anni fino all'anno scorso, nel nostro laboratorio abbiamo rileviamo la massima frequenza dei risultati tra l'assente (inf. a 10) ed i 20 ppm; circa il 20% tra 20 e 100 ppm, raramente valori superiori.

Tuttavia, con il progressivo spostamento verso l'estero (in particolare all'Est) dell'approvvigionamento di polpe esauste secche, abbiamo riscontrato con sempre maggior frequenza tenori notevolmente superiori, compresi tra 100 e 300, in alcuni casi anche superiori. Queste concentrazioni sono potenzialmente in grado di creare problemi anche con i tradizionali 1 o 2 kg di inclusione, stando almeno alle informazioni di ritorno dei tecnici dei nostri clienti.

Ormai scomparsa l'uniformità di prodotto garantita dalle produzioni italiane, ci troviamo spesso di fronte a polpe estremamente variabili nell'aspetto, nella composizione e nel grado di contaminazione, in particolare di SO₂

Gonzaga, 03/02/2012

Dr. Agronomo
Eugenio Mancinelli