



Novità AGROLAB Alimentaria: Analisi accreditate per diossine, furani e PCB



Il gruppo AGROLAB continua a promuovere lo sviluppo dei suoi laboratori alimentari. AGROLAB Alimentaria è fra i primi laboratori in Italia ad aver introdotto e accreditato la determinazione delle diossine e PCB con la tecnica del Triplo Quadrupolo in varie matrici.

Cosa sono le diossine, i furani e i PCB e cosa li rende pericolosi?

Le diossine (PCDD), i furani (PCDF) e i PCB sono tra i dodici inquinanti organici persistenti riconosciuti a livello internazionale, noti anche come POP. Essendo difficili da scomporre in natura, si accumulano e inquinano l'ambiente a lungo termine. I residui entrano anche nella catena alimentare. Si accumulano principalmente nel tessuto adiposo, motivo per cui si trovano più spesso negli alimenti di origine animale che nei prodotti vegetali. Le diossine sono sospettate di essere cancerogene, motivo per cui nell'UE si applicano limiti severi all'industria alimentare.

Come si formano le diossine, i furani e i PCB?

Le diossine, i furani e i PCB hanno proprietà e caratteristiche chimiche simili. Si formano durante i processi di combustione in presenza di composti alogenati. Ciò può avvenire in caso di eventi naturali, come incendi boschivi o eruzioni vulcaniche, o in caso di emissioni antropiche, come l'incenerimento dei rifiuti o i processi chimici.

I PCB (bifenili policlorurati) sono sostanze chimiche sintetiche

I PCB, invece, sono sostanze chimiche prodotte sinteticamente che sono state utilizzate, tra l'altro,

Notizie Dal Settore Alimentare

Nuovo servizio per i clienti del settore alimentare. Informazioni su temi di attualità. Una volta al mese, vi informeremo sugli argomenti di interesse del mercato.

[Registrazione](#)

come materiale isolante nelle apparecchiature elettriche, fino a quando non sono state vietate nel 1985 a causa della loro tossicità e del loro effetto bioaccumulativo. Tuttavia, continuano a entrare nell'ambiente attraverso perdite da vecchi apparecchi elettrici, vernici, sigillanti o nell'atmosfera durante l'incenerimento dei rifiuti, entrando così nelle catene alimentari globali.





Valori limite per la protezione della salute umana

I divieti di utilizzo a livello mondiale e i valori limite rigorosi servono a proteggere la salute dei consumatori. Gli attuali limiti per alcuni alimenti sono contenuti nel Regolamento europeo sui contaminanti (Regolamento (CE) 2023/915). Le diossine e i PCB si trovano in tracce in molti alimenti e mangimi, il che rende la loro determinazione analitica molto impegnativa. I limiti di quantificazione da raggiungere sono nell'intervallo ppt e ppb.

Per calcolare la loro tossicità, si utilizza l'equivalente tossico (TEQ): la moltiplicazione di ciascun congenere per un fattore tossico equivalente (TEF). Fattore tossico equivalente (TEF) definito dall'OMS.

La diossina TCDD è l'unica classificata come cancerogena per l'uomo, le altre sono probabili cancerogene.

I metodi di campionamento e di analisi per controllare il contenuto di questi composti in alcuni alimen-

AGROLAB Alimentalia è accreditata da ACCREDIA secondo la norma UNE EN-ISO 17025 per l'analisi di diossine, furani (PCDD/PCDF) e PCB diossina-simili e non diossina-simili in diverse matrici.

Con questo riconoscimento, AGROLAB espande ancora una volta il proprio portafoglio direttamente in Italia e continua lo sviluppo delle proprie analisi. AGROLAB risponde così alle esigenze del mercato italiano e sarà in grado di offrire ai propri clienti analisi ancora più rapide in futuro.

ti e mangimi sono disciplinati dai regolamenti (UE) 2017/644 e (UE) 2017/771. A causa della complessità della tecnologia e delle basse concentrazioni dei congeneri da determinare, i metodi analitici per il controllo di diossine e PCB sono molto impegnativi e, oltre ad apparecchiature analitiche molto costose, richiedono soprattutto analisti di laboratorio altamente qualificati.

AGROLAB Alimentalia

AGROLAB Alimentalia è il laboratorio italiano del settore food&feed del Gruppo AGROLAB, nato dalla divisione nel Gennaio 2023 delle due attività di AGROLAB Italia, analisi in campo Food e Feed ed analisi in campo ambientale.

Il primo gennaio 2023 segna la linea di partenza della nuova società AGROLAB Alimentalia, realtà specializzata nelle analisi del settore food&feed esistente e operativa già dal 1990 ma che acquisisce ora una propria autonomia.

Un team in crescita, con sede ad Altavilla Vicentina, ed un unico obiettivo: fornire i propri servizi con tecnologia d'avanguardia, mantenendo sempre elevata la qualità dell'analisi.

Microbiologia, Biologia molecolare, Bromatologia e Residui rappresentano il cuore pulsante di Alimentalia connessa costantemente con l'esterno attraverso i nostri addetti CRM, Sales e servizio Pick Up.

Tutte le informazioni non sono garantite. Questo documento è stato preparato da AGROLAB GROUP con la massima cura. Tuttavia, non ci assumiamo alcuna responsabilità.



Il vostro plus:

Ampia dotazione strumentale e capacità all'interno del gruppo AGROLAB

All'interno del gruppo AGROLAB, oltre ad AGROLAB Alimentalia ad Altavilla, i nostri laboratori AGROLAB LUFA a Kiel, AGROLAB Ibérica a Burgos e AGROLAB Dr. Verwey a Barendrecht offrono analisi della diossina in alimenti e mangimi. La rigorosa separazione dei flussi di campioni garantisce il massimo livello di sicurezza. La distribuzione delle analisi delle diossine in diversi laboratori europei significa non solo un'elevata capacità di analisi, ad esempio in caso di crisi internazionale, ma anche tempi di elaborazione brevi e altri vantaggi.

Per ulteriori informazioni, contattateci all'indirizzo
AGROLAB Alimentalia Altavilla (VI)

Tel. +39 0444 349040, email: alimentalia@agrolab.it