

QUALITÀ CERTIFICATA
Monica Carraglia

CONTROLLI MIRATI SUGLI ALIMENTI

di Guido Puopolo

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI CHE ARRIVANO
SULLE NOSTRE TAVOLE DIPENDE ANCHE E SOPRATTUTTO
DAI CONTROLLI EFFETTUATI A MONTE DELLA FILIERA.
IL PUNTO DI MONICA CARRAGLIA



Per le aziende operanti nel settore agroalimentare, in particolar modo nel comparto lattiero caseario, garantire la sicurezza dei prodotti è diventata un'esigenza imprescindibile, anche in virtù di una sensibilità crescente della popolazione a questi temi. «Negli ultimi anni sono stati fatti passi avanti importanti sotto questo punto di vista, anche a livello legislativo, con l'elaborazione di un insieme di norme che forniscono dettagliate linee guida per i produttori», afferma Monica Carraglia, titolare del laboratorio Biolab di Soragna (PR). «È però indispensabile che le aziende proseguano sulla strada tracciata, investendo in primis nella formazione del personale addetto al monitoraggio della filiera, perché solo grazie a controlli precisi e scrupolosi il prodotto finale potrà essere davvero all'altezza delle aspettative dei consumatori». Situato nel cuore della Food Valley italiana, infatti, Biolab, grazie al

l'esperienza maturata dalla dottoressa Carraglia e dai suoi collaboratori, nel tempo ha ampliato il suo raggio d'azione, affermandosi come un laboratorio specializzato nella realizzazione di analisi chimiche e microbiologiche dei prodotti zootecnici, degli alimenti e delle acque, a supporto non soltanto delle aziende agroalimentari, ma anche di enti pubblici e privati. Fondamentale, in questo senso, è la costante attenzione prestata alla ricerca e all'innovazione tecnologica. Biolab è stata una delle prime aziende in Italia ad applicare un protocollo americano, studiato dal Global Organization for Mastitis Control and Milk Quality, per valutare e monitorare la presenza di batteri patogeni e ambientali responsabili delle mastiti bovine negli allevamenti. «Le mastiti delle mucche rappresentano una seria minaccia per gli allevatori, visto che possono provocare una riduzione del latte prodotto anche del 70 per cento. Le cure, inoltre, sono molto costose, e spesso, proprio per questi motivi, la prevenzione rappresenta l'arma migliore a disposizione», spiega Carraglia. «A questo proposito - prosegue la dottoressa - abbiamo da poco ultimato un interessantissimo progetto, in collaborazione con l'Ausl Lombardia, finalizzato a comprendere la reale diffusione, tra le aziende locali, di un'alga molto aggressiva, conosciuta con il nome di Prototheca, responsabile di una nuova forma di mastite. Al

momento, infatti, non esistono trattamenti farmacologici efficaci per curare la mastite da Prototheca, e l'unica soluzione è l'isolamento dei capi infetti. Abbiamo quindi stilato un apposito protocollo, cercando di capire in che misura la Prototheca incida sulla salute degli animali, e individuando le migliori soluzioni possibili per prevenire e ridurre la malattia».

A testimonianza dell'alto livello di efficienza raggiunto da Biolab, molte delle analisi effettuate dal laboratorio parmense sono certificate da **Accredia, l'Ente Unico nazionale di accreditamento**.

«Questo rappresenta senza dubbio un valore aggiunto importante per il nostro lavoro», afferma Carraglia. **«La certificazione rilasciata da Accredia garantisce non soltanto l'uniformità delle procedure, ma è anche il giusto riconoscimento alla nostra professionalità»**. Ci sottoponiamo a controlli e verifiche costanti, così come a un continuo aggiornamento relativamente alle problematiche connesse al mondo dell'agricoltura, dell'allevamento e della trasformazione dei prodotti agroalimentari, con l'obiettivo di offrire sempre un servizio capace di rispondere in maniera adeguata alle esigenze di chi si rivolge a noi». ❖



Monica Carraglia, titolare della Biolab di Soragna
www.biolabsoragna.it
info@biolabsoragna.it

