



UNC
CONSUMATORI.IT

Animaletti nella pasta

19 Giugno 2016



Alcuni consumatori hanno scritto ai nostri sportelli spaventati per aver trovato nei pacchi di pasta insetti e animaletti. **Cosa fare in questi casi?** Secondo il nostro esperto di sicurezza alimentare, Agostino Macrì, la prima cosa da fare è **segnalare il problema al punto vendita** dove è avvenuto l'acquisto del prodotto.

E' infatti nella fase della vendita o dello stoccaggio del prodotto che può verificarsi l'infestazione. In particolare, in presenza di non corrette condizioni igieniche nel luogo dove il prodotto viene conservato o proposto alla vendita che possono verificarsi condizioni favorevoli all'insorgenza del problema.

Tutti gli studi accademici condotti in tal senso hanno confermato che **le elevate temperature del processo produttivo** eliminano in nuce qualunque possibilità di sopravvivenza di eventuali larve di insetti ed hanno quindi individuato nelle fasi successive al ciclo produttivo, quali ad esempio distribuzione, stoccaggio e conservazione domestica il momento in cui possano determinarsi infestazioni da insetti.

COME CONSERVARE LA PASTA

Il primo passo è sempre **la prevenzione**: per conservare adeguatamente la pasta e preservare tutti i pregi nutrizionali e le sue caratteristiche qualitative, è necessario **riporla in dispense correttamente ordinate, pulite e fresche**. Oltre alla pulizia dello scaffale, bisogna fare attenzione a **non mettere la pasta insieme con altri cereali come riso oppure ai legumi**. Infatti una delle cause scatenanti l'invasione può essere la migrazione di parassiti da altri prodotti. Ciò può accadere sia nei depositi del supermercato che nelle dispense domestiche. Una non corretta conservazione può incidere anche sulla fragranza e sul colore della pasta che non dovrebbe mai essere esposta alla luce diretta.

Se invece, accadesse di trovare insetti -i cosiddetti punteruoli- in confezioni nuove, appena

acquistate, è bene sapere che questo può accadere non per mancanze igieniche durante il processo produttivo, ma **a causa di disattenzioni nelle successive fasi di distribuzione e commercializzazione**, come indicano anche alcuni studi della facoltà di Agraria dell'Università di Milano che hanno analizzato lo sviluppo di infestanti nel caso della produzione della pasta e dimostrano, come si diceva, che le uova di piccoli insetti non sopravvivono ai valori di pressione e alle temperature che si sviluppano nel corso del processo di trasformazione industriale (macinazione, gramolatura, trafilazione, essiccazione, raffreddamento, confezionamento).

Per rincuorare i consumatori ricordiamo che da oltre 40 anni in Italia la legge stabilisce, per il prodotto secco, un tenore massimo di umidità del 12,5% creando così le condizioni per rendere la pasta stabile dal punto di vista microbiologico. Vige, oltretutto, la **“legge di purezza”** che prescrive l'obbligo di produrre pasta esclusivamente con frumento duro nel rispetto di precisi parametri analitici che, uniti alla bontà della materia prima accuratamente selezionata e al *know-how* produttivo, compongono i principali aspetti caratterizzanti la qualità della pasta e il rispetto dei controlli igienico sanitari.

A proposito di pasta non perdere [la nostra app La pasta](#)

Autore: Rebecca Manacorda

Data: 8 giugno 2016