

Salubrità PEscato Regione LAzio: un approccio multidisciplinare per lo Sviluppo di Metodi Avanzati, Rapidi e Trasferibili per individuazione patogeni e contaminanti

SAPERLASMART

2021-2023

Il progetto si inserisce negli obiettivi del WP-UE 2018-2020

Horizon 2020 "Food security, sustainable agriculture and

forestry, marine, maritime and inland water research and the bioeconomy", tra le cui priorità vi è

l'utilizzo di approcci integrati a livello di ecosistema, per un cibo "salubre ma anche sostenibile". La

sicurezza alimentare è valutata in relazione alla presenza di parassiti e contaminanti che si possono

"bioaccumulare" nei prodotti ittici, attraverso le catene alimentari degli ecosistemi marini. In questo

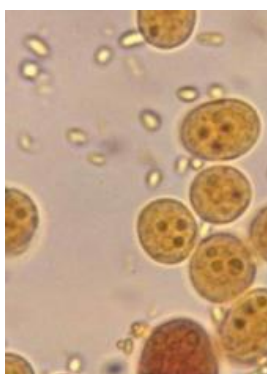
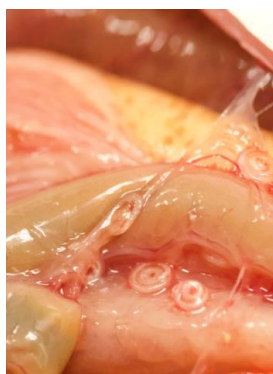
contesto lo scopo principale del presente progetto è quello di sviluppare metodi rapidi per rilevare

elementi che possono impattare negativamente sul concetto di qualità e salubrità di prodotti ittici del

territorio laziale, quali parassiti (e loro metaboliti, anche allergeni) e contaminanti ambientali (come

microplastiche e sostanze chimiche), da mettere a disposizione di operatori per caratterizzare un

prodotto-anche a km 0 idoneo alla commercializzazione.



SCHEMA DEL PROGETTO

Cosa cerchiamo?

Dove?

Come?

Cosa sviluppiamo?

Finalità

Parassiti e loro metaboliti

Microplastiche, ftalati, BPA

Molluschi

Pesci

Culture *in vitro*

Single qPCR e PCR endpoint

Microscopia

FTIR

GC-MS

UHPLC/HRMS

Multiplex qPCR

100% ECO FRIENDLY

ICT

Test analitico

Prodotto ittico salubre per il consumatore

Diffusione

RESPONSABILE DEL PROGETTO

Prof. Simonetta Mattiucci simonetta.mattiucci@uniroma1.it

Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive

Sez. Parassitologia



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Dipartimento di Sanità Pubblica
e Malattie Infettive



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

Dipartimento di Scienze
Biologiche ed Ecologiche