La maggior parte della carne di maiale è contaminata dal batterio Yersinia

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

FIRENZE, 30 NOVEMBRE 2012- Secondo uno studio pubblicato oggi da una delle principali riviste per i consumatori statunitensi, Consumer Reports effettuato su un campione di prodotti di carne di maiale cruda venduta nei supermercati un po' ovunque negli Stati Uniti, sarebbe presente nel 69 per cento dei prodotti testati il batterio yersinia enterocolitica, un patogeno di origine alimentare tra i meno conosciuti.
Lo Yersinia enterocolitica è un parassita batterico presente in molti alimenti (carne, vegetali, prodotti ittici, latte), tuttavia i ceppi patogeni vengono più frequentemente isolati nella carne di maiale o nei prodotti a base di carne suina. È causa di patologie intestinali come enteriti ed enterocoliti e frequentemente di diarrea soprattutto nei bambini.

Oltre a causare infezioni intestinali, il batterio produce sostanze che attaccano la ghiandola tiroidea, causando un'iperproduzione dell'ormone tiroideo. L'80% dei pazienti affetti dalla malattia di Graves (detta anche morbo di Basedow), una disfunzione tiroidea molto seria, producono degli anticorpi immunitari alla Yersinia. Il meccanismo, ben conosciuto, è quello del mimetismo molecolare.
Secondo i Centers for Disease Control and Prevention lo Yersinia enterocolitica infetta più di 100.000 americani l'anno, ma per ogni caso che viene confermato da un test di laboratorio, circa 120 casi possono sfuggire alla diagnosi. I sintomi possono includere febbre, crampi e diarrea sanguinolenta.
La ricerca ha riguardato 148 braciole di maiale e 50 campioni di carne di maiale in vari supermercati di diversi Stati degli USA.

Nei campioni testati, il 69 % è risultato positivo allo yersinia e l'11 % all'enterococcus, che è indicativo di una possibile contaminazione fecale che può portare a infezioni del tratto urinario. La Salmonella e la listeria, i batteri più conosciuti dalla collettività hanno registrato rispettivamente il 4 % e il 3 %.
Non sappiamo, rivela Giovanni D'Agata, fondatore dello "Sportello dei Diritti", se la ricerca in questione abbia effettivamente rispettato criteri scientifici oggettivi, ma sta di fatto che costituisce comunque un richiamo sia ai produttori che ai rivenditori della grande e piccola distribuzione ad utilizzare la massima accortezza per l'igiene nella vendita dei loro prodotti per evitare danni alla salute dei consumatori.

È evidente, però che il miglior consiglio per i cittadini per evitare problemi connessi all'alimentazione a base di carne di maiale è quello di cuocerla sempre e verificarne la puntuale cottura. Le stesse associazioni dei consumatori autrici del rapporto pubblicato in America hanno ricordato che per eliminare questo tipi di batteri, la carne deve raggiungere un punto di cottura pari a 160 gradi
Inoltre, tutto ciò che tocca la carne cruda dovrebbe andare in lavastoviglie prima di toccare qualsiasi altra cosa o essere lavato accuratamente con acqua calda e sapone. [MORE]

(notizia segnalata da giovanni d'agata)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-maggior-parte-della-carne-di-maiale-e-contaminata-dal-batterio-yersinia/34014