

Dal 13 al 15 Agosto si è tenuto a Londra, Regno Unito, il 2<sup>nd</sup> World Congress on Nutrition and Obesity Prevention Source, evento a cui hanno partecipato rappresentanti provenienti dall'industria, dal mondo accademico e privato. Scopo del congresso è stato sviluppare e comprendere le attività di ricerca e gli studi effettuati sulla nutrizione nonché creare una piattaforma internazionale a cui i ricercatori possono accedere fornendo dati per implementare un network di conoscenze. L'obiettivo principale è stata l'implementazione dell'educazione alimentare al fine di prevenire alcuni rischi della salute.

Al congresso hanno partecipato scienziati, professori e ricercatori provenienti da ogni parte del mondo, che hanno fornito la loro testimonianza scientifica su una appropriata nutrizione e sui suoi benefici nei confronti della salute.

A capo della organizzazione c'era Brian Thompson, rappresentante FAO di Roma, che ha sottolineato nella fase introduttiva e in chiusura dei lavori la necessità di dare una svolta alle strategie nutrizionali dell'individuo sia per favorirne il benessere generale sia per creare filiere produttive alternative e mirate. Le considerazioni di Thompson sono state il leitmotiv di tutto il congresso, con un numero elevato di applicazioni pratiche che possono essere prese in esame dai governi, agenzie UN (Nazioni Unite), centri di ricerca istituzionali e settori privati per migliorare la sicurezza alimentare e la nutrizione.

Il congresso si è articolato in quattro sessioni:

- 1) Alimenti, Nutrizione e Salute
- 2) Salute e Nutrizione Pubblica
- 3) Dieta
- 4) Obesità

Nell'ambito della prima sessione, la Dott.ssa Ivana Orlando del Dipartimento Conserve Ittiche, in qualità di rappresentate della SSICA ha tenuto una relazione intitolata: "Advanced analysis method for evaluation of selenium and mercury in canned tuna."

- The idea of investigating methylmercury and inorganic mercury in Italian canned tuna started from the European Commission's request for careful consideration of its toxicity.
- Actually it was decided to set a permissible weekly limit of 1.6  $\mu\text{g}/\text{kg}$  of body weight for methylmercury and 4  $\mu\text{g}/\text{kg}$  for inorganic mercury.
- We have researched:
  - a) the real value of the quantity of organic and inorganic mercury
  - b) a number of parameters in order to evaluate the risk/benefit ratio for the consumption of Italian canned tuna.

La relazione ha riscosso interesse da parte della platea dal momento che è molto sentito il problema relativo alla presenza dei metalli pesanti nei pesci predatori, in particolar modo nelle conserve di tonno. Dalla relazione, e relativa discussione, è emerso che è stato verificato, previa analisi, che il contenuto di mercurio totale nelle conserve di tonno italiane è di gran lunga inferiore ai limiti consentiti dalla Unione Europea, e che addirittura è presente una quantità di selenio tale da giustificare il consumo come alimento funzionale per pazienti affetti da disturbi tiroidei.



A seguito della discussione è stato suggerito dalla platea di applicare tale tipo di studi ad altre specie ittiche e soprattutto di estendere la ricerca ad altri elementi utili per la prevenzione delle malattie cardiovascolari e lo iodio per altre malattie tiroidee.

La ricerca da parte della SSICA è partita da studi pubblicati dall' EFSA: "Statement on the benefits of fish/seafood consumption compared to risks of methylmercury in fish/seafood". Nel dipartimento conserve ittiche sono state svolte numerose analisi chimiche, mediante un ICP massa e DMT 80, su un rappresentativo numero di confezioni di tonno in scatola.

Al termine della discussione la dott.ssa Orlando ha ricevuto un attestato speciale per la chiarezza dell'esposizione e l'attinenza dell'argomento trattato.