

ALL'UNIVERSITA'

Messina, un laboratorio per la qualità dei cibi

di Francesco Sicilia— 03 Novembre 2015



MESSINA. Un laboratorio all'avanguardia per il controllo e la certificazione degli alimenti è attivo dalla scorsa estate all'Università di Messina. Il suo nome è PanLab, è costato 22 milioni ed è considerato un gioiellino grazie alle attrezzature di ultima generazione di cui è dotato: «lingua elettronica», «naso elettronico» e «occhio elettronico».

Le verifiche riguardano carne, pesce, latte e derivati, uova, olio, vino e vegetali. Ciò che mangia l'uomo, ma anche ciò che viene utilizzato per nutrire gli animali o per coltivare i campi. Le principali linee d'azione sono legate ad accertamenti su produzione, qualità, tracciabilità e certificazioni (comprese quelle internazionali). E, a pochi mesi dall'inaugurazione, quest'eccellenza siciliana ha già attirato tre multinazionali, due giapponesi e una americana, che hanno stipulato dei contratti per dotarsi della consulenza di PanLab.

Ad affidarsi ai ricercatori dall'ateneo dello Stretto è, per esempio, l'azienda Shimadzu di Kyoto, che produce strumenti di precisione, strumenti per la misurazione e anche macchine per l'analisi degli alimenti. Gli esperti di PanLab stanno mettendo a punto dei metodi di analisi che successivamente il colosso nipponico utilizzerà per "l'intelligenza" delle proprie apparecchiature.