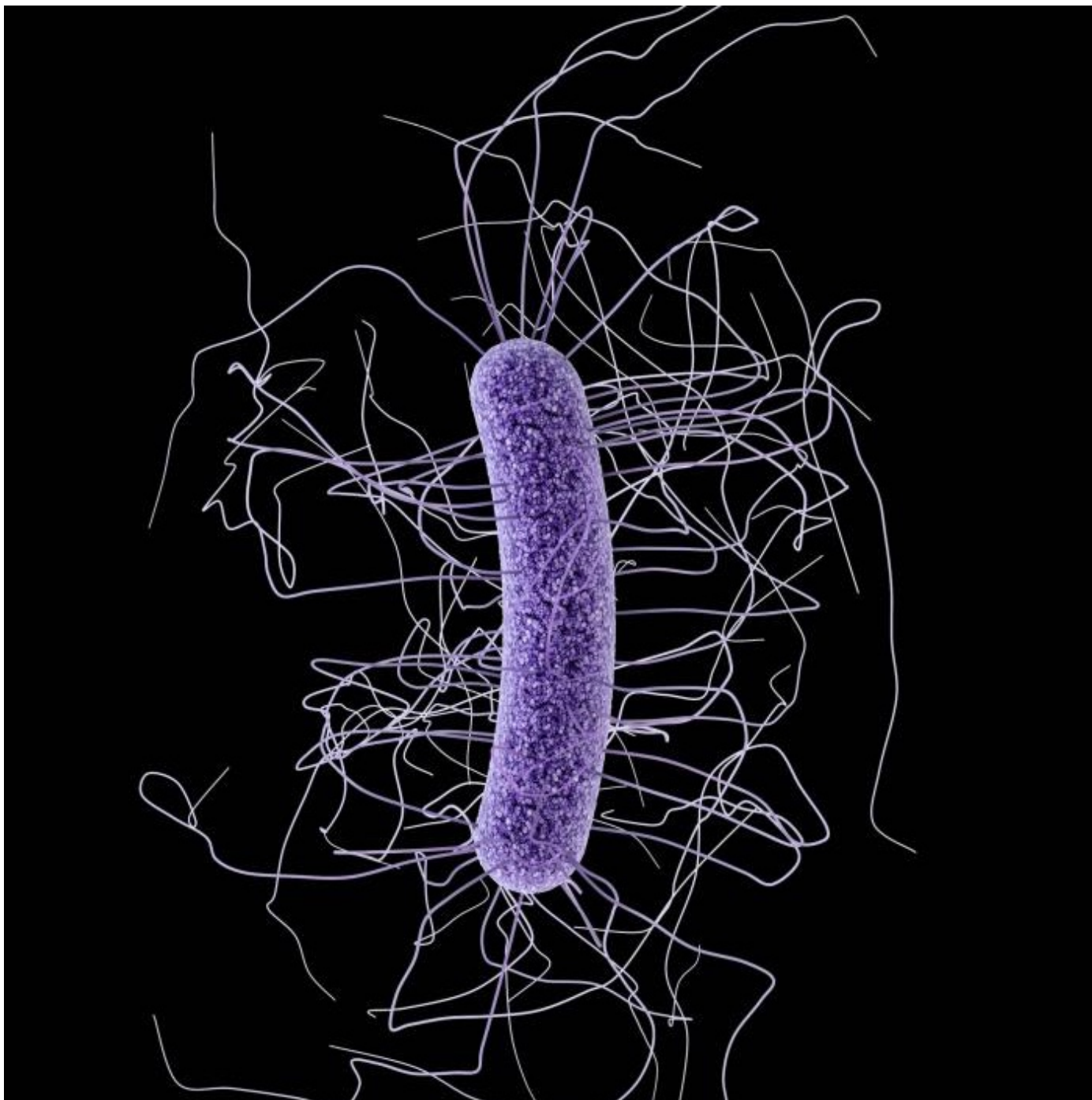


BOTULINO E BASSE TEMPERATURE, QUALE NESSO?



Le tossine botuliniche sono il veleno naturale più potente per l'uomo.

Responsabili dirette del cosiddetto “botulismo”, sindrome conseguente ad una grave

intossicazione causata dal batterio *Clostridium botulinum*. Il botulismo si presenta in varie forme: botulismo infantile e in età adulta, con ingestione accidentale di spore, il botulismo da ferita, quando il batterio penetra in una ferita, si moltiplica e rilascia tossine, botulismo iatrogeno, causato dall'uso sbagliato della tossina botulinica per fini terapeutici o cosmetici ed in ultimo, il botulismo alimentare, quando la contaminazione interessa conserve sott'olio, cibi in scatola e insaccati.

L'intossicazione in questione non va mai sottovalutata, le conseguenze ed eventuali complicanze, possono essere mortali.

Le alte temperature, si parla di 75°-80° o un'ebollizione domestica per 5 minuti, riescono a disattivare le spore. Tuttavia questa pratica non distrugge il botulino, che può al contrario condurre alla germinazione delle stesse. È quindi strettamente necessario, il consumo in tempi brevi degli alimenti, sia in seguito a riscaldamento e successivo raffreddamento sia in seguito a giacenza in frigorifero.

Definire con esattezza quanto tempo impieghi il botulino a svilupparsi alle temperature del frigorifero non è però semplice, esistono alcuni fattori non facilmente prevedibili:

- la temperatura interna del frigorifero varia a seconda del vano
- caratteristiche intrinseche variabili di ogni alimento
- ogni ceppo possiede una propria capacità di reazione allo stress provocato dalle basse temperature.

Tutti questi fattori possono favorire o inibire lo sviluppo microbico.

Pertanto, ogni qual volta si teme che un prodotto si sia alterato, è ragionevole evitarne il consumo e persino l'assaggio: bastano poche quantità per generare danni e contaminazioni.

A cura di Carolina Carosio

<https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/lesperto-risponde/conservare-gli-alimenti-a-basse-temperature-azzerare-il-rischio-botulino>