

Nuovi alimenti con i nanomateriali, come garantire la sicurezza senza test sugli animali



Sono sempre di più le applicazioni dei nanomateriali nel settore alimentare, dal ferro in nanoforma per gli integratori alla nanocellulosa come 'novel food' o per il packaging, ed è sempre più necessario trovare dei metodi che garantiscano la sicurezza dei consumatori e siano capaci di dare risposte a fronte di questa varietà di materiali. In questo contesto, una grande importanza hanno assunto le New Approach Methodologies (NAM), che consentono di ottenere importanti informazioni sui meccanismi senza il ricorso alla sperimentazione animale. Gli ultimi sviluppi sono stati presentati oggi nel corso del Quarto Convegno Nazionale Nanotecnologie e Nanomateriali nel Settore Alimentare e loro Valutazione di Sicurezza, che si è tenuto nella sede dell'Iss.

“I recenti sviluppi delle nanoscienze hanno aperto nuove prospettive in molti settori, da quello biomedico a quello alimentare- ha affermato il Commissario Straordinario

dell'Iss Rocco Bellantone aprendo i lavori -. L'innovazione è foriera di indubbi benefici, ma si pone il problema di valutarne la sicurezza, e la valutazione del rischio pone sempre una grande difficoltà”.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ISS