

Recensioni

SPRINGER BRIEFS IN MOLECULAR SCIENCE: CHEMISTRY OF FOODS

a cura di S. Parisi

Springer

ISSN 2199-689X

Ho il piacere di recensire brevemente una serie di libri editi da Springer sulla chimica degli alimenti, grazie all'amico prof. Salvatore Parisi (Al-Balqa Applied University, Giordania) che ne è il *series editor*. La serie di libri in esame ha l'obiettivo di considerare con un approccio olistico e integrato diversi settori della produzione agroalimentare, nella prospettiva della chimica degli alimenti.

A fine marzo 2020 la serie (<https://www.springer.com/series/11853>; Springer Nature Switzerland AG, Svizzera) comprende 34 volumi. Monografie di attualità, che considerano gli aspetti chimici senza trascurare spunti di collegamento con altre aree del sapere. Lo schema di esposizione si basa sui tre pilastri di sicurezza alimentare, valutazione del rischio e tutela del consumatore. Con approfondimenti su:

- proprietà chimiche degli alimenti e dei loro ingredienti,
- possibili contaminanti chimici,
- chimica analitica nell'area dei prodotti alimentari,
- chimica e tecnologia dei MOCA (materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti), migrazioni e interazioni con i cibi,
- trasformazioni chimiche negli alimenti, con attenzione alle alterazioni nocive e altri aspetti chimici dei processi di produzione alimentare,
- protocolli di sicurezza alimentare, legislazione, igiene degli alimenti (con focus sulla chimica).

Questi libri sono rivolti ai ricercatori in ambito accademico, ma anche a tutti coloro che lavorano e/o sono interessati alla materia alimentare e sono provvisti di un minimo *background*. I testi sono 'compatti' non oltre le 120 pagine, e didascalici. Proprio per condividere con immediatezza e semplicità, nei limiti del possibile, lo stato dell'arte della ricerca scientifica su un'ampia serie di produzioni e prodotti alimentari. A costi accessibili, che possono venire ridotti in caso di acquisto di singoli libri o capitoli.

I testi sono in lingua inglese, di comprensione peraltro facile poiché basati sul linguaggio tecnico che vive nel settore a livello internazionale. L'abbondanza di riferimenti bibliografici offre poi una bussola di orientamento per gli approfondimenti ritenuti utili da ciascuno.

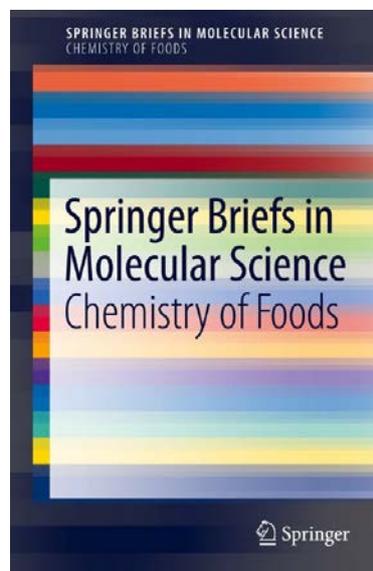
L'editore tra l'altro offre l'opportunità agli appassionati di settore a proporre nuovi testi, con un approccio *lean* che consente di pervenire alle pubblicazioni in tempi più brevi rispetto alla media. Ogni manoscritto presentato è valutato dal *series editor*, Prof. Salvatore Parisi.

Per quanto ho potuto constatare, gli obiettivi finora proposti appaiono raggiunti con successo. Considerando anche il tempo trascorso dal primo volume (2014) e il numero medio di libri per anno (5-6). I contenuti sono vari e comprendono una serie di aree che potrebbero venire suddivise come segue:

1. Chimica generale, inorganica e organica: 37%
2. Igiene degli alimenti 18%
3. Tecnologia alimentare: 18%
4. Leggi e diritto alimentare: 18%
5. Scienza e tecnologia del food packaging: 9%

Con i migliori auguri di buona lettura e ricerca!

Dario Dongo



Un paio di consigli

In questo periodo di lockdown ho avuto più tempo anche per leggere. In particolare ho seguito i consigli di un amico e non me ne sono pentito, scegliendo “La scienza nascosta dei cosmetici” di Beatrice Mautino e “Un codice per scrivere la vita e decifrare il cancro” di Telmo Pievani. Il primo testo dimostra come l’insegnamento in vivo, cioè partendo dalle cose comuni della vita di tutti i giorni rappresenti un metodo stimolante di conoscenza, non nozionistico, ma estremamente logico.

In questo caso la lezione parte dai cosmetici ma ci illustra tanti importanti concetti di chimica, biologia, medicina. Il libro, che rispetta e riporta le fonti di conoscenza da cui si sviluppa, affronta argomenti molto attuali, come il rapporto fra cosmetici e farmaci, per entrambi essendo richiesti autorizzazioni, protocolli di studio ed istituzioni di controllo per garantirne la sicurezza; il rapporto fra prodotti naturali e sintetici, con i primi spesso esaltati sulla base di un irrazionale timore della chimica, senza tenere conto del fatto che anche i prodotti naturali possono essere tossici. La certificazione biologica può essere un suggerimento all’acquisto, ma bisogna sapere distinguere fra motivazioni etiche e inesistenti motivazioni di sicurezza. Interessante il discorso sulla possibile cancerogenicità dei supplementi vitaminici usati come antinvecchiamento. Pillole di scienza riversate in abbondanza in un libro la cui morale potrebbe essere: senza Chimica non si può né vivere né spiegare semplici eventi del nostro vivere quotidiano.

Il secondo testo è un’esaltazione del DNA come argomento che stimola la diffusione della cultura scientifica e, al tempo stesso, è motivo per produzioni musicali di avanguardia. Era uno spettacolo quello da cui parte l’autore che si muove sulla base di questa doppia ispirazione; è diventato un libro, che ripercorre la storia della vita biologica dalla formazione delle prime cellule alla comparsa di Homo Sapiens fino alle conquiste della genetica e della biologia molecolare. La parte finale del libro è dedicata ai risultati della ricerca scientifica, evidenziandone due caratteristiche: di essere a volte frutto apparente del caso ma in realtà prodotto del capitale umano e di menti creative e dall’altro il progresso della conoscenza e della cultura, progresso che certo non avanza con fuggevoli informazioni e comunicazioni.

Luigi Campanella

