

## **D. Come si riconosce un tonno trattato con monossido di carbonio?**

*R: Dr. Neri* Si riconosce dal colore: un tonno appena pescato presenta una colorazione del tessuto muscolare piuttosto rosata, tendente rapidamente a scurirsi per effetto dell'ossidazione della mioglobina. Il trattamento con monossido di carbonio impartisce al tessuto muscolare una colorazione rosso vivo e lucente, persistente nel tempo. Se un tonno sul banco del mercato si presenta in queste condizioni è legittimo sospettare un tale trattamento. Se si tratta di piccoli tonni è buona abitudine controllare che la pelle sia tesa e umida e che l'occhio appaia convesso e ancora brillante.

## **Se il tonno appare fresco ci si può fidare?**

*R: Dr. Neri* Non sempre il buon aspetto esteriore è indice di freschezza: uno degli effetti indotti dal trattamento con monossido di carbonio è proprio quello di dare un aspetto di freschezza ad un tonno che invece fresco non è. Il problema è che così viene mascherata la presenza di Istamina, tipica di un cattivo stato di conservazione, con proprietà allergeniche. Mangiare un tonno in cattivo stato di conservazione può essere molto pericolosa, può provocare reazioni allergiche di gravità più o meno elevata, forme di avvelenamento e di intossicazione molto gravi.

*Ringraziamo il [Dr. Bruno Neri](#) per la collaborazione e la cordiale disponibilità*