

CS 8 novembre

## **L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LAZIO E TOSCANA INVESTE IN INNOVAZIONE E PARTE DA LATINA CON NUOVE APPARECCHIATURE**

### **Tecnologie e ricerca al servizio del settore lattiero-caseario.**

La Missione dell'Istituto è tutelare la sanità ed il benessere animale, controllare l'igiene degli allevamenti per garantire la qualità delle produzioni primarie, tutelare la sicurezza degli alimenti di origine animale e degli alimenti zootecnici per assicurare la salute del consumatore.

Proprio per questo dal 1989, anno della fondazione della Sezione di Latina, è attivo il Laboratorio dedicato alle analisi per la valutazione dei requisiti igienico-sanitari e qualitativi del latte, a servizio di tutto il territorio delle province di Latina e Frosinone.

Una realtà che oggi si rinnova con una nuova dotazione tecnologica, in grado di migliorare i servizi e accorciare i tempi di analisi sul latte e i suoi derivati, patrimonio fondamentale della zona.

“L'innovazione tecnologica – dichiara il Direttore generale dello Zooprofilattico dr. Ugo Della Marta, rientra in una riorganizzazione che garantisce al territorio efficacia ed efficienza e valorizza le competenze dei professionisti che lavorano nel nostro Ente”.

“La lungimiranza della Direzione Aziendale, unita alla sensibilità e alla preparazione dei professionisti dell'Ente - afferma Giorgio Saralli, neo-direttore della Sezione - ha reso possibile l'attivazione di questo processo di innovazione, orientato a rispondere alle esigenze degli allevatori e dei produttori al fine di consentire un miglioramento progressivo delle loro prestazioni produttive in un settore di ampia rilevanza economica, sia a livello locale che dell'intero territorio di competenza del nostro Istituto”.

L'innovazione consiste nella dotazione del laboratorio di apparecchiature automatizzate di ultima generazione. Si tratta di una strumentazione ad ampia capacità prestazionale, che da un lato riduce i tempi di esecuzione delle prove e dall'altro alza gli standard in termini di accuratezza analitica, sfruttando metodi basati sulla spettroscopia a infrarossi e la citometria di flusso.

“Queste apparecchiature - dichiara Tiziana Galli, responsabile del Laboratorio - consentono di determinare in tempi rapidi, oltre ai tradizionali parametri indicatori di igiene e qualità del latte (cariche microbiche, tenori del grasso, proteine, lattosio, caseine), anche una pluralità di parametri innovativi quali l'attitudine alla caseificazione, il profilo degli acidi grassi, le cellule somatiche differenziali, utili sia per il miglioramento della qualità delle produzioni derivate, sia per la valutazione dello stato di salute, nutrizione e benessere degli animali”.