



Roma 1 marzo 2017

A seguito dei chiarimenti riguardanti il miele, inseriti nell'articolo di Simona Marchetti, con la consulenza del Dr. Luciano Atzori, ribadiamo i concetti già contenuti nella nostra prima lettera al Corriere:

Nel miele, sia pastorizzato che non pastorizzato, non sono presenti tossine botuliniche in quanto esse vengono prodotte a seguito dello sviluppo delle spore del Clostridium botulinum, sviluppo che non avviene nel miele grazie al basso pH e all'elevata concentrazione zuccherina.

Il botulismo infantile non si manifesta per ingestione diretta delle tossine dal prodotto di partenza, bensì a seguito dell'ingestione delle spore di C.botulinum e del loro successivo sviluppo, con rilascio di tossina, direttamente all'interno del tratto digerente dei bambini con età inferiore ai 12 mesi, nel quale vi sono le condizioni per lo sviluppo. Il botulismo infantile non è strettamente correlato al miele ma il rischio è condiviso con tutte le fonti vegetali e a contatto col suolo.

Le spore del C.Botulinum sono termoresistenti, non è logico quindi collegare la pastorizzazione all'ipotesi di prevenzione del rischio di botulismo infantile. La pastorizzazione, eseguita per scelta di alcune aziende commerciali, nel caso del miele è finalizzata al mantenimento prolungato dello stato liquido del prodotto e può agire eventualmente su altri microorganismi termolabili presenti, tipo i lieviti, prevenendo così il rischio di fermentazione.

Si sconsiglia quindi la somministrazione di miele ai bambini di età inferiore ai 12 mesi, sia pastorizzato che non pastorizzato.

Il direttivo Ami

www.ambasciatorimieli.it