



19.03.2105

Omologazione dell'amilasi maltogenica come coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari

L'enzima amilasi maltogenica potrà d'ora in poi essere impiegato come coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari (pane, prodotti della pasticceria, sciroppo di maltosio). L'amilasi maltogenica è ricavata da un ceppo geneticamente modificato del batterio *Bacillus subtilis*.

L'amilasi maltogenica è un prodotto che contiene OGM ed è quindi soggetta a obbligo di omologazione. Il 26 novembre 2004 Novozymes France S.A. ha presentato una domanda di omologazione per l'amilasi maltogenica come coadiuvante tecnologico per le derrate alimentari, allegando le informazioni scientifiche necessarie[1].

Queste informazioni sono state esaminate secondo i criteri di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM; RS 817.022.51). Stando alle attuali conoscenze scientifiche, la valutazione della sicurezza alimentare dell'USAV ha dimostrato che il consumo di derrate alimentari fabbricate con l'amilasi maltogenica non rappresenta un pericolo per la salute dei consumatori.

Su questa base, l'USAV ha deciso di omologare l'impiego dell'amilasi maltogenica OGM come coadiuvante tecnologico per le derrate alimentari. L'omologazione è limitata a dieci anni.

Coadiuvante tecnologico per la fabbricazione di pane

L'amilasi maltogenica viene utilizzata come coadiuvante tecnologico per la fabbricazione di pane e prodotti della pasticceria. Essa riduce la cristallizzazione dell'amido nella mollica in modo che venga rallentato il processo di raffermaimento del pane. Inoltre l'enzima può essere utilizzato per produrre sciroppo di maltosio da amido liquefatto.

Procedura di fabbricazione

Per produrre l'amilasi maltogenica occorre trasferire il gene dell'enzima di un ceppo batterico in un altro. Concretamente, si prelevano le informazioni genetiche dal batterio termofilo *Geobacillus stearothermophilus* e le si trasferiscono, per mezzo di tecniche genetiche, nel batterio *Bacillus subtilis*, che produce l'amilasi maltogenica. L'enzima viene venduto in diverse formulazioni con i marchi Novamyl® e Maltogenase®.