



31 gennaio 2020

---

## **Asparaginasi omologata come coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari**

L'enzima asparaginasi potrà d'ora in poi essere impiegato come coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari (cereali, patate e caffè). L'asparaginasi viene prodotta tramite il ceppo geneticamente modificato del microorganismo *Bacillus subtilis*.

In Svizzera l'asparaginasi è un prodotto OGM soggetto ad autorizzazione. Il 29 aprile 2016 la ditta Novozymes in Danimarca ha presentato una domanda di omologazione per l'asparaginasi come coadiuvante tecnologico per le derrate alimentari, allegando le informazioni scientifiche necessarie.

Queste informazioni sono state esaminate secondo i criteri dell'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'asparaginasi non rappresenta un pericolo per la salute dei consumatori.

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

Nel settembre 2019 l'USAV ha omologato come prodotto OGM un'asparaginasi della stessa ditta. In questo caso si tratta però di un'asparaginasi nuova e diversa.

### **Coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari**

L'asparaginasi è un enzima che catalizza l'idrolisi dell'amminoacido libero asparagina in acido aspartico e ammonio. L'enzima viene impiegato nella trasformazione di cereali, patate e caffè per ridurre il tenore di acrilammide (che si forma tramite la cottura, ad es. frittura) nei prodotti da essi derivanti.

### **Procedura di fabbricazione**

Per produrre l'asparaginasi, il gene dell'enzima dell'organismo donatore *Pyrococcus furiosus* deve essere integrato nell'organismo ricevente (*Bacillus subtilis*) mediante una ricombinazione omologa in un punto del genoma. L'enzima sarà commercializzato sotto forma di un preparato di enzimi con il seguente nome commerciale: Acrylaway® HighT BG (granulato).