

## Disinfestazione ecologica contro l'acaro dei Salumi

Le derrate alimentari sia di origine animale che di origine vegetale possono subire l'attacco di numerose specie di artropodi infestanti (insetti, acari) che, oltre a costituire un serio problema dal punto di vista igienico-sanitario, possono causare alterazioni e rendere le derrate stesse non idonee al consumo, con gravi danni economici per i produttori stessi.

Gli acari presentano un corpo di piccole dimensioni, non visibile ad occhio nudo, suddiviso in due parti fondamentali: gnatosoma (parte anteriore) e idiosoma (parte posteriore).

Gli Acari che rivestono un'importanza igienico-sanitaria e appartengono ai seguenti ordini: Astigmata, Prostigmata e Mesostigmata. Appartengono al primo ordine acari infestanti, le derrate alimentari, che presentano il corpo di colore chiaro, leggermente sclerotizzato e lo gnatosoma ripiegato in basso rispetto all'idiosoma.

Sono privi di occhi e di stigmi (aperture esterne delle trachee), hanno cheliceri atti a triturare il cibo ed i maschi presentano tipici organi a ventosa nella zona genito-anale.

Alcune specie possono nutrirsi direttamente sulla derrata e vengono dette primarie perché servono da alimento per acari predatori (specie secondarie) che solitamente sono associati ad esse. Un terzo gruppo di acari che può essere rinvenuto nelle derrate, quando l'umidità è elevata, è costituito dai fungivori e saprofiti (specie terziarie).

Lo sviluppo massivo di questi ultimi causa la formazione sulla derrata di una patina polverosa e, nel caso di una permanenza prolungata, la penetrazione degli acari all'interno, ad esempio, di salumi e prosciutti.

Proprio in merito alla contaminazione degli alimenti si deve tenere presente che gli escrementi di questi acari contengono essenzialmente sostanze azotate (85%) fra cui la guanina, composto che oltre a stimolare lo sviluppo di altri microrganismi e determinare l'alterazione dei prodotti, può provocare effetti negativi sulla salute dell'uomo.

Le specie di acari che attaccano le derrate alimentari sono circa una trentina, tra cui i più diffusi sono *Acarus siro*, *Tyrophagus putrescentiae* e *Glycyphagus domesticus*.

L'acaro *Tyrophagus putrescentiae* (**Acario dei Salumi**) attacca alimenti ricchi di proteine e grassi (insaccati, formaggi, arachidi). Ad una temperatura di 25°C e UR di 75-85%, il suo ciclo di sviluppo si compie in 9- 18

**I tecnici della P.i.p. Srls** consigliano l'ozono con sistema (**Plasma a Freddo**) per la sanificazione delle celle di stagionatura dei salumi, controllando le muffe indesiderate, gli acari e le sale di lavorazione per mantenere un self-life adatto allo scopo.