

**Because you care
about CONSUMERS' HEALTH**



MOSH e MOAH: soluzioni analitiche complete

Gli idrocarburi di oli minerali, in particolare MOSH e MOAH, sono contaminanti considerati dannosi per la salute umana.

Dove si trovano?

Le fonti di contaminazione possono essere differenti e presenti lungo tutta la catena produttiva e distributiva. Oli minerali sono contenuti nei materiali per il confezionamento alimentare, per esempio nei contenitori in cartone riciclato in cui la contaminazione sarebbe riconducibile agli inchiostri di stampa, e anche in molti imballaggi plastici.

Come avviene la migrazione?

Il trasferimento dal contenitore all'alimento avviene per migrazione diretta, oppure in forma gassosa attraverso l'evaporazione dal packaging e la successiva ricondensazione sul prodotto.

Il nostro Servizio

Mérieux NutriSciences offre servizi di testing di alto livello per la determinazione di **MOSH** (POSH) e **MOAH** attraverso la tecnica HPLC-GC-FID su:

- alimenti
- packaging (carta e cartone, film plastici)
- simulanti alimentari
- aria compressa degli impianti produttivi alimentari

I nostri laboratori garantiscono massima affidabilità nella presentazione e nell'interpretazione dei dati analitici, grazie alla solida esperienza acquisita mediante la partecipazione a studi nazionali e internazionali.

- Lavoriamo su MOSH e MOAH dal 2011 e abbiamo perfezionato il nostro metodo in collaborazione con il Laboratorio Cantonale di Zurigo che per primo ha dimostrato la migrazione degli oli minerali dagli imballaggi in cartone.
- Collaboriamo dal 2014 a un progetto internazionale di sviluppo di standard CEN per l'analisi di MOSH e MOAH su oli e grassi vegetali.
- Prendiamo parte a diverse prove interlaboratorio e proficiency test con esiti soddisfacenti.



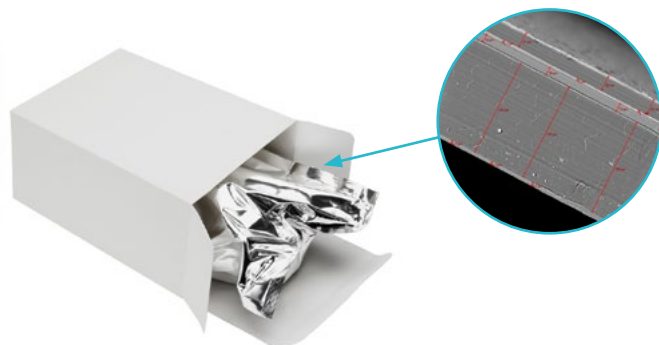
Il metodo di Mérieux NutriSciences è accreditato su cereali e derivati secchi, pasta, cacao, formaggi, burro di cacao, carta e cartone, ma può essere eseguito anche su matrici diverse, quali pesce, pasticceria, carne, grassi animali e vegetali.



Una soluzione al problema della migrazione di oli minerali negli alimenti è rappresentata dal packaging con proprietà di "barriera funzionale" che impedisce **il passaggio di MOSH e MOAH da qualsiasi fonte esterna**, sia essa l'ambiente di stoccaggio o un imballaggio secondario o terziario. Alcuni film in commercio destinati al contatto con gli alimenti possono svolgere questa funzione.

La proprietà di barriera funzionale è citata e riconosciuta anche dalle più recenti linee guida in materia di oli minerali (per esempio, le linee guida del Ministero dell'Agricoltura tedesco e dell'Agenzia francese per la sicurezza alimentare ANSES, 2017).

Attraverso studi di migrazione mirati effettuati in condizioni di analisi controllate, Mérieux NutriSciences è in grado di verificare se un materiale a contatto con gli alimenti agisce effettivamente da barriera funzionale.



Per ulteriori informazioni contatta un nostro esperto chiamando il numero +39 0423 7177 o scrivendo una email all'indirizzo packaging.italy@mxns.com

Mérieux NutriSciences
Via Fratta 25, 31023 Resana (TV) - Ph +39 0423 7177
E-mail: packaging.italy@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.com/it



Follow us on LinkedIn to be updated on our services and news 
Follow us on LinkedIn - Mérieux NutriSciences - Italia