

Rischio salmonella nell'insalata in busta: l'allarme degli esperti

Autore: Redazione

Data: 18 Novembre 2016



Rischio salmonella nell'insalata in busta. Diffuso, venduto e apprezzato in tutto il mondo, questo alimento è spesso al centro di accesi dibattiti. Secondo i ricercatori della University of Leicester, le foglie di insalata in busta possono essere terreno fertile per i batteri della salmonella e neanche un **risciacquo** può mettere al riparo dall'**intossicazione alimentare**.

Gli studiosi hanno compreso che i **batteri** riescono a svilupparsi nei pacchi sigillati, sulle foglie danneggiate e sulle superfici interne delle buste, dove si forma uno strano liquido. Per ridurre i rischi, spiegano gli esperti, bisogna che questi alimenti vengano conservati in frigo e lavati con cura prima di essere consumati.

Quanto affermato sembra essere in contrasto con i risultati di un'altra ricerca, secondo la quale, l'insalata in busta non deve essere lavata. Antonio Ferrante, professore di Agronomia dell'Università statale di Milano ha affermato: «**È più sicura** di tutte le altre perché inserita in una

filiere controllate. L'insalata viene sottoposta a numerose analisi durante il processo produttivo».

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/rischio-salmonella-nellinsalata-in-busta-lallarme-degli-esperti/>

Generato il 18/06/2026