



A. Guerrini
Rue G. Giolitti, 10- 50136 FIRENZE
Tél. 055/69.10.20 Fax: 055/65.05.372 - 393/92.932.62
www.kimicontrol.com - e-mail: info@kimicontrol.com
Code fiscal GRRNLS61H53D612O
Code TVA no. 05304700486

RAPPORT TECHNIQUE RELATIF AU BREVET DU GRIL DU M. GHEORGHE NECSULIU

Le 22 Juillet 2015, j'étais invitée par M. Gheorghe Necsuliu pour vérifier les caractéristiques techniques du gril innovateur au faible niveau de la fumée créé par celui-ci.

Il est un nouveau concept de gril, composé d'un récipient à brasier alimenté de bois, qui a placé au-dessus un plateau contenant un sable spécial avec un gril pour la cuisson des légumes.

La viande, à l'échange est accrochée à l'extérieur du récipient à brasier, sur des supports spéciaux, qui permettent la cuisson par le rayonnement de la chaleur.

Sous les supports se trouvent des "tiroirs" qui peuvent être enlevés et qui contiennent une poudre spéciale en bois, qui peut absorber la graisse qui s'échappe de la viande, sans provoquer un retour de la fumée, ce qui pourrait conduire à la présence de Benzo(a)pyrène sur l'aliment.

Le gril est conçu pour assurer une bonne aération sous les braises; la fumée qui ne se développe qu'au moment de l'allumage des braises est dirigée par un tuyau de fumée avec mitre, qui empêche la fumée à se verser sur la viande.

Enfin, deux sortes de viande ont été prises comme échantillons (côtes de porc et les cuisses de poulet) cuits sur le gril conçu par M. Necsuliu et deux échantillons du même type de la viande cuites sur un grill traditionnel de contrôle.

Pour évaluer soigneusement les résultats d'analyse il est fondamental de faire une hypothèse sur les Hydrocarbures Aromatiques Polycycliques (IPA/HPA)

Les HPA sont des composés organiques omniprésents dont la présence dans les aliments peut être due à la contamination de l'environnement, au processus de traitement ou à la cuisson thermique.

L'intérêt pour le HPA est lié à la cancérogénicité expérimentale montrée par divers d'entre eux, et surtout au Benzo(a)pyrène (BaP) composé le plus étudié et généralement utilisé comme indicateur.

HPA se forme pendant la combustion incomplète ou pendant la pyrolyse de matière organique, et donc une cuisson sur le gril peut conduire à une formation accrue de HPA.

Après ingestion (ou inhalation), HPA sont rapidement absorbés par le tractus gastro-intestinal ou par l'épithélium pulmonaire, et distribués dans divers tissus (en particulier ceux riches en matière grasse), y compris ceux fœtaux.



A. Guerrini
Rue G. Giolitti, 10- 50136 FIRENZE
Tél. 055/69.10.20 Fax: 055/65.05.372 - 393/92.932.62
www.kimicontrol.com - e-mail: info@kimicontrol.com
Code fiscal GRRNLS61H53D612O
Code TVA no. 05304700486

Règlement (UE) no. 835/2011 présente comme volume maximal de Benzo(a)pyrène dans la viande d'une valeur de 2,0 µg/kg.

Compte tenu de ce qui précède, nous présentons les résultats remarquables:

RÉSULTATS EPREUVE GRIL DE CONTROLE

	CÔTES	CUISSES DE POULET	LIMITES
Benzo(a)pyrène	0.247	0.304	2,0

RÉSULTATS EPREUVE DOROGRILL

	CÔTES	CUISSES DE POULET	LIMITES
Benzo(a)pyrène	<0.10	<0.10	2,0

Les résultats d'analyse sont extrêmement importants car ils mettent en évidence comment un même produit, cuit sur deux grils différents, peut avoir un résultat complètement différent.

Ce résultat renforce le fait que la cuisson avec le système conçu par M. Necsuliu, ne tend pas à exalter le goût de la viande, mais il la protège des substances cancérigènes qui se forment normalement avec d'autres types de gril pour barbecue.

Les résultats complets sont en annexes.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire à ce sujet.

Cordialement.

KIMICONTROL

signature indéchiffrable

Firenze, 4 Août 2015.