



A. Guerrini

Strada G. Giolitti, 10- 50136 FIRENZE

Tel. 055/69.10.20 Fax: 055/65.05.372 - 393/92.932.62

[www.kimicontrol.com](http://www.kimicontrol.com) - e-mail: [info@kimicontrol.com](mailto:info@kimicontrol.com)

Tax Code GRRNLS61H53D612O

VAT no. 05304700486

## **RELAZIONE TECNICA SU BREVETTO GRIGLIA SIG. GHEORGHE NECSULIU**

In data 22 luglio 2015 sono stata invitata del Sig. Gheorghe Necsuliu per verificare le caratteristiche tecniche della griglia innovativa a basso tenore di fumo da lui ideata.

Si tratta di una griglia di nuova concezione, costituita da un braciere alimentato a legna, sormontato da un vassoio contenente una sabbia speciale con una griglia per la cottura delle verdure.

La carne invece viene agganciata esternamente al braciere, su appositi sostegni, che permettono la cottura per irraggiamento di calore.

Al di sotto dei supporti sono presenti dei "cassetti" estraibili contenenti una speciale polvere di legno, in grado di assorbire il grasso che si scioglie dalla carne, senza causare un ritorno di fumo, che potrebbe causare la presenza di Benzo(a)pirene sull'alimento.

La griglia è concepita in modo da garantire un'adeguata aerazione sotto il braciere; il fumo che si sviluppa solo al momento dell'accensione della brace, viene convogliato attraverso una canna fumaria con taglio obliquo, che impedisce ai fumi di ricadere sulle carni.

Sono stati infine campionati due tipi di carne (costina di maiale e coscia di pollo) cotti sulla griglia ideata dal Sig. Necsuliu e due campioni dello stesso tipo di carne, cotti invece su una griglia di controllo tradizionale.

Per valutare con attenzione gli esiti analitici è fondamentale fare una premessa riguardante gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA).

Gli IPA sono composti organici ubiquitari la cui presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura.

L'interesse per gli IPA è legato alla cancerogenicità sperimentalmente mostrata da vari di essi, e in particolare dal Benzo[a]pirene (BaP), il composto più studiato e generalmente usato come indicatore.

Gli IPA si formano durante la combustione incompleta o la pirolisi di materiale organico, quindi anche una cottura alla griglia può comportare un'elevata formazione di IPA.

Una volta ingeriti (o inalati), gli IPA sono rapidamente assorbiti attraverso il tratto gastro-intestinale o l'epitelio polmonare, e distribuiti in vari tessuti (soprattutto quelli più ricchi di grasso), compresi quelli fetali.

A. Guerrini

Strada G. Giolitti, 10- 50136 FIRENZE

Tel. 055/69.10.20 Fax: 055/65.05.372 - 393/92.932.62

[www.kimicontrol.com](http://www.kimicontrol.com) - e-mail: [info@kimicontrol.com](mailto:info@kimicontrol.com)

Tax Code GRRNLS61H53D612O

VAT no. 05304700486

Ciò premesso, qui di seguito riportiamo i risultati rilevati:

### **RISULTATI PROVA GRIGLIA TRADIZIONALE**

	<b>COSTINA</b>	<b>COSCIA DI POLLO</b>
Benzo(a)pirene	0.247	0.304

### **RISULTATI PROVA DOROGRILL**

	<b>COSTINA</b>	<b>COSCIA DI POLLO</b>
Benzo(a)pirene	<0.10	<0.10

I risultati analitici sono estremamente importanti in quanto evidenziano come lo stesso prodotto, cotto su due griglie diverse, possa risultare completamente diverso.

Questo risultato riconferma che la cottura con il sistema ideato dal Sig. Necsuliu, non solo esalta il sapore delle carni ma le priva delle sostanze cancerogene che normalmente si formano con gli altri tipi di griglia per barbecue.

Si allegano i risultati completi.

Siamo a disposizione per eventuali ulteriori informazioni in merito.

Distinti saluti.

**KIMICONTROL**



Firenze, 4 agosto 2015