

NUTRIZIONE



I molluschi bivalvi sono tra i prodotti ittici maggiormente acquistati dai consumatori italiani. Tuttavia, dal punto di vista sanitario i molluschi bivalvi possono essere considerati alimenti rischiosi in quanto,

essendo organismi filtratori, fungono da bioaccumulatori di patogeni e sostanze tossiche. (...)

L'articolo:

<http://www.izsvenezie.it/comunicazione/ricerca-sociale/coinvolgimento-dei-consumatori/#rc-02-11>

Sull'argomento:

<http://www.izsvenezie.it/molluschi-bivalvi-un-progetto-partecipato-per-formulare-linee-guida-consumo/>

Il libro - "Biotossine marine. Origine, diffusione e controllo":

<http://www.alimenti-salute.it/biotossine-marine.pdf>

* * *

Cambiamenti climatici (e non solo) - Cozze in pericolo:

<http://www.galileonet.it/2015/07/cambiamenti-climatici-cozze-in-pericolo/>

<http://www.ilfattoalimentare.it/cozze-estinzione-rischio-europa.html>

Impepata di cozze e vongole contro il global warming?:

<https://aspoitalia.wordpress.com/2015/09/03/impepata-di-cozze-e-vongole-contro-il-global-warming/>

L'evoluzione degli impianti di mitilicoltura:

<http://www.rivistadiagraria.org/articoli/anno-2015/evoluzione-degli-impianti-di-mitilicoltura/>

Informazione di base:

https://it.wikipedia.org/wiki/Mytilus_galloprovincialis
https://en.wikipedia.org/wiki/Mediterranean_mussel
https://fr.wikipedia.org/wiki/Mytilus_galloprovincialis
https://es.wikipedia.org/wiki/Mytilus_galloprovincialis

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=5329:vongole-a-cozze-la-filiera-produttiva-dei-molluschi&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Vongole - Arriva una nuova specie:

<http://www.galileonet.it/2015/09/vongole-arriva-una-nuova-specie/>

Quanto cuocere le vongole per eliminare il rischio di epatite A:

<http://www.izsvenezie.it/quanto-cuocere-vongole-rischio-epatite-a/>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=5329:vongole-a-cozze-la-filiera-produttiva-dei-molluschi&catid=112:nutrizione&Itemid=104

* * *

Efsa - La conservazione del pesce nella vendita al dettaglio:

<http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/150701.htm>

Passato... presente:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=9802:ok-il-pesce-e-giustoq&catid=112:nutrizione&Itemid=104