

Melone: contaminazioni e precauzioni nel taglio

Contaminazioni alimentari: rischi di Salmonella derivanti da meloni e cocomeri.

La buccia di un melone può sembrare coriacea, ma non abbastanza da poter fare da barriera agli agenti patogeni nocivi, come i focolai di salmonella. Che cos'è che rende il melone uno dei veicoli più comuni di malattie alimentari tra la frutta e la verdura?

Il melone cantalupo è particolarmente sensibile alla contaminazione perché cresce a terra, dove può entrare in contatto con i batteri originati da feci di animali, fertilizzanti nel suolo o deflusso delle acque piovane. Tuttavia, come ogni frutto o verdura, può raccogliere inoltre gli agenti patogeni durante la raccolta, la manipolazione o la preparazione.

Focolai di malattie a trasmissione alimentare riscontrate nel melone sono stati ricondotti all'acqua di lavaggio, alla spedizione nel ghiaccio e anche al contatto con carne contaminata, secondo i dati di uno studio del 2005 dell'International Journal of Food Microbiology.

La particolare conformazione della buccia del melone si presta da accogliente rifugio agli agenti patogeni. Infatti i batteri si attaccano facilmente alla sua superficie ruvida, e possono penetrare all'interno del frutto attraverso la buccia porosa.

C'è un altro aspetto che rende il melone più permeabile ai focolai di batteri in confronto agli altri tipi di frutta: i batteri possono crescere sulla sua superficie anche dopo il raccolto. Mentre i batteri normalmente non crescono su frutta o verdura dopo il raccolto per mancanza di umidità e sostanze nutritive, l'[Escherichia coli](#) ha dimostrato di moltiplicarsi sulla superficie del melone e del cocomero, secondo un articolo dell'FDA sui prodotti freschi.

Se il melone non è lavato, i batteri possono trasferirsi dall'esterno alla parte commestibile in vari modi. Oltre a permeare la buccia stessa, i batteri possono essere trasferiti quando si tocca la buccia portatrice di germi e poi tocca la polpa senza essersi preventivamente lavati bene le mani. Può anche viaggiare sul coltello quando il frutto viene tagliato, sempre secondo lo studio del 2005.

Anche una piccola quantità di batteri può essere pericolosa se raggiunge l'interno del melone, perché trova la situazione ideale per proliferare, dal momento che la sua bassa acidità e l'alto contenuto di acqua sostengono la crescita dei batteri.

Quanto è rischioso mangiare il melone? Il cantalupo è comunque fra i primi cinque alimenti fra la frutta fresca e verdura, portatore di epidemie.

Per ridurre il rischio di malattie di origine alimentare causate dal melone, si possono prendere delle misure precauzionali per la preparazione e per il suo utilizzo. Queste includono:

- - Pulire i coltelli e i taglieri dopo aver aperto il melone, prima di affrontare la polpa.
- - Lavarsi sempre le mani dopo aver toccato la parte esterna del melone, prima di toccare la parte edibile.
- - Conservare il melone tagliato nel frigorifero per prevenire la crescita di batteri.

Se si sceglie di lavare melone, bisogna tenere conto che i batteri possono migrare sulle superfici circostanti, e quindi bisogna pulire anche queste prima di utilizzarle per la preparazione di altro cibo.

Suggerimenti per evitare contaminazioni batteriche.

Tu con i miei occhi

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

Si consiglia di lavare il melone sotto l'acqua corrente fredda, strofinare delicatamente la buccia con una spazzola di setole naturali, e poi asciugare. Questo risciacquo aiuta a rimuovere la contaminazione batterica indesiderata. Quindi, posizionare l'intero melone in orizzontale su una superficie di taglio pulita. Tagliare le due estremità del melone e buttarle.

La ricerca mostra che la contaminazione batterica è più probabile che si verifichi in questa area. Quindi, posizionarlo in piedi poggiandolo su una delle estremità tagliate per una maggiore stabilità, tagliare a metà e scavare i semi con un cucchiaino e tagliare il vostro melone nel formato desiderato, con l'apposito scavino, o con i diversi utensili che ci garantiscono un taglio in modalità sicurezza. Dal momento che la buccia non deve essere mangiata, si può anche eliminarla completamente.

Le organizzazioni della sanità pubblica raccomandano di tenere il melone a temperatura ambiente solo per un brevissimo periodo di tempo, quello utile per il taglio e comunque non più di due ore fuori dal frigorifero. Se dopo il taglio tenete il melone a temperatura ambiente per più di due ore, per sicurezza è meglio eliminarlo. I rischi di contaminazione coinvolgono diversi microrganismi, inclusi Salmonella, Listeria, o E. coli O157: H7, Escherichia coli enterohemorragico (EHEC) e norovirus.

per approfondimenti : [Stati Uniti le contaminazioni alimentari più gravi](#)