

Il viaggio dei batteri patogeni: dalle microplastiche alle cozze, fino alla nostra tavola

I **batteri** che colonizzano i **rifiuti plastici** in mare potrebbero entrare nella **catena alimentare** attraverso i frutti di mare. Lo ha evidenziato uno studio condotto dall'*Università Cattolica del Sacro Cuore* in collaborazione con l'*Università di Sousse*. I ricercatori hanno indagato la presenza di **microplastiche e di batteri** in campioni d'acqua del Mar Mediterraneo e in campioni di molluschi, come cozze e vongole. I risultati della ricerca, pubblicata sul *Journal of Hazardous Materials*, hanno sottolineato la presenza di **significative quantità di microplastiche** nelle cozze. Ma non solo. Le microplastiche, inoltre, trasporterebbero **batteri patogeni** che hanno un effetto tossico sui molluschi, come indicato dalla loro risposta immunitaria. Per una valutazione in termini di rischio alimentare per l'uomo - precisano i ricercatori - sono però necessari ulteriori studi.

L'**accumulo di rifiuti plastici** negli ambienti marini è sempre più una **questione cruciale**. Il Mar Mediterraneo, seppur rappresenti solo l'1% delle acque mondiali, si stima che contenga il **7% della microplastica marina**. E tra tutti i frutti di mare, i molluschi come cozze, ostriche e capesante sono quelli con **i più alti livelli di contaminazione** da microplastiche. "Mentre la tossicità per gli organismi acquatici è abbastanza ben esplorata - spiegano i ricercatori - si sa ben poco sul ruolo che la plastica ha nel plasmare la struttura della comunità batterica in condizioni marine e sulla sua possibile trasmissione all'uomo".