Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Perché la frutta talvolta è scura o ammuffita all'interno?

Lun 01/09/2025 - 10:10

Frutti che all'esterno sembrano freschi e integri a volte sono brunastri o ammuffiti all'interno. Le alterazioni della polpa possono essere causate da uno **stoccaggio** non corretto, oppure si può trattare di **ammaccature** provocate durante il trasporto o lo stoccaggio stesso. Le alterazioni cromatiche possono anche essere il risultato di una **carenza nutrizionale** o di un **disturbo metabolico** della pianta. Un esempio sono le macchie brune sulle mele (vedi: https://www.consumer.bz.it/it/macchie-brune-sulle-mele-la-butteratura). Non da ultimo, l'infestazione da **parassiti** che entrano nel frutto, come vermi e insetti, o **microorganismi** come le muffe possono causare il deterioramento interno del frutto benché all'esterno esso presenti ancora un bell'aspetto. Nelle **mele**, le zone marce accompagnate da muffa bianca nella cavità del torsolo sono chiamate **marciume del torsolo**. La causa di questo fenomeno sono le spore di muffa che penetrano nel calice del fiore già durante la fioritura. L'infestazione inizia, quindi, nel torsolo e durante la maturazione della mela si diffonde anche nella polpa. Il marciume diventa visibile sulla superficie quando raggiunge il peduncolo o il calice della mela.

Indipendentemente dalla causa, i consumatori si chiedono se tali frutti siano ancora commestibili. Nella maggior parte dei casi, la frutta con macchie marroni, puntini e gallerie scavate dai vermi può ancora essere consumata o lavorata dopo che le parti danneggiate sono state abbondantemente eliminate. In genere, anche piccole parti marce possono essere facilmente rimosse con un coltello.
"Tuttavia, se si nota della **muffa**, è sempre bene essere prudenti", avverte Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "È risaputo, infatti, che i filamenti fungini invisibili possono già aver invaso l'intero alimento. La muffa si diffonde molto rapidamente soprattutto nei frutti succosi e ricchi di acqua. Alcune muffe producono inoltre tossine nocive per la salute. Per questi motivi, la frutta ammuffita deve essere smaltita interamente". Per le mele con marciume del torsolo vale la seguente regola: finché l'infestazione rimane limitata al torsolo, è sufficiente tagliare via generosamente la parte interessata. Se però è già infestata anche la polpa, la mela deve essere smaltita per intero.
Se dovesse capitare di mangiare accidentalmente una parte contaminata, comunque, non c'è bisogno di preoccuparsi troppo. Nella stragrande maggioranza dei casi non si verificano sintomi alcuni, oppure solo lievi. È l'esposizione cronica, ovvero l'assunzione regolare di tossine della muffa per un periodo di tempo prolungato, a dover essere evitata a causa dei possibili danni al fegato, ai reni e al sistema

nervoso.