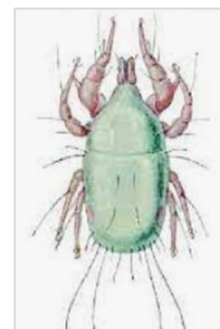


## *Acari delle derrate*

**MORFOLOGIA:** Gli acari sono aracnidi di piccole dimensioni, circa 1 mm di grandezza, generalmente si presentano bianchi e pallidi, con la cuticola poco ispessita ma sono dotati di grandi cheliceri con la funzione di raschiare il cibo. La caratteristica biologica di questi acari è lo stadio ipopiale dove l'acaro è in grado di sopportare condizioni avverse anche per più di un anno.



**NOMI COMUNI:** Acari delle derrate.

Tra questi acari i più conosciuti sono gli Acari della farina, facenti parte di tre specie principali:

1) *Acarus siro* (L) 2) *Acarus immobilis* 3) *Acarus farris*.

**L'Acarus siro** infesta frumento e farina, specie dannosa per i mulini. Le condizioni ottimali di sviluppo per questo acaro sono di 23°C con 87% UR e riesce a compiere un ciclo in 9-10gg. La loro presenza e i loro escrementi lasciano un odore sgradevole alle farine, inoltre le infestazioni possono portare gravi dermatiti.

**L'Acarus immobilis** solo in via occasionale è stato trovato su cereali non lavorati.

**L'A. farris** vive nei nidi di uccelli ma è stato ritrovato anche su cariossidi, formaggi e mangimi.

"Acaro del formaggio" *Tyrophagus casei*, quest'ultimo si trova nel formaggio, ma si può trovare anche su farina umida ed è una specie micofaga.

Citiamo anche **Tyrophagus putrescentiae** molto diffuso nei Salumifici perchè predilige prodotti con alta concentrazione di grassi e proteine, infesta pertanto prosciutti e insaccati in genere, formaggi, uova in polvere, farine di carne,arachidi, è l'acaro più dannoso per le derrate conservate.

Infine **Glycyphagus domesticus** cosmopolita attacca comunemente farina tabacco zucchero e formaggio.

**ORIGINE E DIFFUSIONE:** si conoscono un centinaio di specie, che vivono a spese delle derrate alimentari. Diverse specie vivono in natura nei nidi di topi, di uccelli, ma anche di vespe.

In estate e in autunno lasciano il nido ospite andando così ad infestare le derrate alimentari, trasportati direttamente dalle specie ospiti o dal vento.

**ALIMENTAZIONE:** derrate alimentari quali farina, farro, formaggi, prosciutti, frutta secca ecc..

**MALATTIE e DANNI:** gli alimenti aggrediti dagli acari sono inutilizzabili sia per lo stazionamento delle spoglie e delle deiezioni sia per l'azione nociva che non si ferma alla solamente alla distruzione del substrato dell'alimento ma anche alla formazione di muffe.

Gli acari inoltre possono provocare allergie, dermatiti, asma ecc

**CONTROLLO:** il controllo dei suddetti avviene in primis mantenendo un'umidità pari o inferiore al 60%, perchè la loro cuticola essendo molto sottile è sensibile alla disidratazione che porta di conseguenza alla morte. La quantità di acqua presente nelle derrate è correlata a quella dell'aria circostante, perciò, un elevata umidità dell'ambiente creerà nel substrato un aumento di umidità relativa determinando così l'ambiente perfetto per la moltiplicazione degli Acari. Invece la ventilazione e il condizionamento determinano una riduzione dell'umidità delle derrate rendendo impossibile la vita agli acari.

In caso di infestazioni prima viene individuata l'invasione, nel caso in cui si manifesti su materiali stoccati vengono allontanati e nel locale si procede con l'utilizzo prodotti insetticidi nebulizzati e/o trattamento con fumiganti.