

Ricerca corrente IZS VE 18/10 Studio pilota per lo sviluppo di colture batteriche autoctone con attitudine casearia e competitiva nei confronti di patogeni per salvaguardare la sicurezza e la qualità di prodotti tipici d'alpeggio.

Responsabile scientifico: dott.ssa Rosaria Lucchini

Abstract

I prodotti tipici e tradizionali rappresentano una categoria di alimenti che sta trovando un grande riscontro nella popolazione quale richiamo di autenticità e di qualità percepita, sebbene talvolta siano associati a incidenti riguardanti la sicurezza alimentare, ben documentati in letteratura. La valorizzazione dei prodotti tipici e in particolare dei prodotti d'alpeggio, non può che passare attraverso il mantenimento delle tradizioni abbinato alla sicurezza sanitaria delle produzioni a tutela della salute del consumatore.

Il profilo microbiologico dei formaggi a latte crudo è tipicamente caratterizzato da una grande variabilità di gruppi microbici, che possono interagire in modo complesso durante il periodo di maturazione del prodotto. E' noto infatti che per effetto di interazioni sinergiche tra i determinanti ecologici, alcuni gruppi microbici potrebbero prendere il sopravvento sulle forme batteriche di interesse caseario, originando difetti di natura tecnologica (gonfiatura, occhiatura anomala, colorazione non desiderata, gusti amari...) o addirittura consentire lo sviluppo di microrganismi potenzialmente patogeni quali stafilococchi enterotossigeni o *Listeria monocytogenes*. La presenza di microrganismi indesiderati, quali contaminanti ambientali o patogeni, è comune nei prodotti caseari a latte crudo d'alpeggio. Un importante rischio associato al consumo di formaggi d'alpeggio, prodotti in condizioni scarsamente igieniche, è rappresentato dalla presenza di enterotossine stafilococciche, responsabili di intossicazione alimentare.

Per abbattere la carica microbica e contenerne lo sviluppo si può ricorrere al trattamento termico del latte e all'utilizzo di "starters" (preparazioni commerciali a base di colture batteriche selezionate), che però possono contribuire negativamente alle caratteristiche organolettiche finali del prodotto tipico. L'obiettivo principale del progetto è:

- individuare alcune componenti della flora lattica caratteristica di produzioni casearie d'alpeggio

- selezionare dei ceppi batterici con attività competitiva nei confronti dei potenziali patogeni, isolati dalle produzioni d'alpeggio (es. stafilococchi coagulasi negativi)
- sviluppare un nuovo tipo di coltura starter costituita da latte-innesto arricchito con ceppi di batteri lattici autoctoni, isolati da formaggi di malga dell'areale di interesse
- utilizzare le colture starter per verificare la loro attitudine casearia, il contributo al miglioramento della sicurezza dei prodotti mediante sperimentazione e l'effetto sulle caratteristiche organolettiche dei formaggi tipici d'alpeggio.
- Ottenere informazioni utili per la gestione del rischio da *Staphylococcus aureus* in malga