

Ricerca corrente IZS VE 09/13

Strumenti basati sul rischio per la gestione della sicurezza di prodotti tradizionali: applicazione di modelli Bayesiani di microbiologia predittiva alla produzione di formaggi da latte crudo (Latteria)

Responsabile Scientifico: Renzo Mioni

Negli ultimi anni si è assistito ad una crescita della domanda da parte dei consumatori di prodotti alimentari locali e tradizionali, che sono percepiti come prodotti con maggiore qualità/naturalità e con un forte legame al territorio e alle tradizioni. In Friuli Venezia Giulia una cospicua parte della produzione locale di latte è destinata alla produzione del formaggio Latteria, un formaggio a pasta dura ottenuto a partire dal latte crudo in caseifici di piccole/medie dimensioni secondo metodiche tradizionali.

Per garantire la sicurezza microbiologica e il rispetto dei regolamenti in materia di sicurezza alimentare, i produttori di formaggio sono tenuti a predisporre e implementare sistemi di gestione della sicurezza. Tali sistemi, pensati per le economie di scala, si avvalgono di strumenti che dovrebbero essere adattati a questo particolare tipo di produzione tradizionale.

Il progetto si pone l'obiettivo valutare il rischio microbiologico legato al consumo di Latteria, di sviluppare modelli di microbiologia predittiva a partire da challenge test effettuati sull'alimento oggetto di indagine e di utilizzare questi modelli per sviluppare degli strumenti di gestione della sicurezza basati sul rischio.

La costruzione di innovativi sistemi decisionali di gestione della sicurezza basati sul rischio per alimenti tradizionali permetterà alle aziende di essere più competitive e tale metodologia potrà essere trasferita ad altre produzioni tradizionali simili, sia in Italia che all'estero.